



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Avokadolu Yumurta Salatası



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1 olgun avokado
- 1 küçük salatalık
- 2 taze soğan
- 1/2 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı dereotu
- 1/2 çay kaşığı sumak
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Marul yaprakları üzerinde veya tam tahıllı ekmekle servis edin.

Yapılışı:

1. Yumurtayı haşlayın:

- Yumurtaları katı kıvamda haşlayıp buzlu suda soğutun.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.



2. Malzemeleri kesin:

- Yumurta avokado salatalık ve soğanı iri küpler halinde hazırlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

3. Sosu karıştırın:

- Limon zeytinyağı sumak tuz ve karabiberi çırpın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Salatayı tamamlayın:

- Malzemeleri dereotu ve sosla ezmeden birleştirin.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Avokadoyu en son eklemek salatanın görüntüsünü ve dokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı