



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Brokolili Kinoa Salatası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kinoa
- 1 küçük brokoli
- 1 kırmızı biber
- 1 salatalık
- 3 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Limonlu sos ve taze otlarla ılık veya soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Kinoayı pişirin:

- Yıkanmış kinoayı iki bardak suda suyunu çekene kadar pişirip soğutun.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Brokoliyi hazırlayın:

- Küçük çiçeklere ayrılan brokoliyi kısa süre buharda pişirin.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.



3. Sebzeleri kesin:

- Biber, salatalık, taze soğan ve maydanozu doğrayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

4. Salatayı birleştirin:

- Tüm malzemeleri zeytinyağı, limon ve baharatlarla harmanlayın.
- 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:** Brokoliyi buzlu suya almak renginin canlı kalmasına yardımcı olur.

Kiraz'ın
Mutfağı