

Fattoush Salatası - Lübnan Usulü

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 küçük pita ekmeği
- 1 küçük göbek marul
- 2 domates
- 1 salatalık
- 4 turp
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten içerir.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri yıkayıp iyice kurutun; marulu iri, domates ve salatalığı lokmalık, turpları ince dilimleyin. Pita ekmeğini servis anına kadar salatadan ayrı tutun.

Yapılışı:

1. Pita ekmeğini çıtırlaştırın:

- Pita ekmeklerini küçük üçgenlere bölüp fırın tepsisine tek sıra yayın.
- 200°C fırında 4-5 dakika, kenarları altın rengi ve çıtır olana kadar tutun; soğumaya bırakın.

2. Sebzeleri doğrayın:

- Marul, domates, salatalık ve turpu geniş salata kasesine alın.
- Maydanoz ve naneyi ince kıyıp sebzelere ekleyin; yaprakları ezmeden karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Sumaklı sosu çırpın:

- Zeytinyağı, limon suyu, sumak, nar ekşisi ve tuzu küçük kasede karıştırın.
- Sosun ekşiliğini tadın; limon veya nar ekşisini azar azar artırın.

4. Servis öncesi birleştirin:

- Sosu sebzelere ekleyip hafifçe harmanlayın. Pita parçalarını sofraya götürmeden hemen önce katın.
- Pita parçaları çıtır kalırken servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler diri kalmalı; pita ekmeği salata bekledikçe yumuşayacağından son anda eklenmelidir.

>> **İpucu:** Sumak ve nar ekşisini birlikte kullanmak belirgin ekşilik verir; sosu önce az döküp tadını dengeleyin.

Saklama:

Doğranmış sebzeleri ve sosu ayrı kaplarda buzdolabında 1 güne kadar saklayın. Pita ekmeğini kapalı tutup servis öncesi ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı