

Ilık Tatlı Patatesli Yeşil Mercimek Salatası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 tatlı patates
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 avuç roka
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 küçük kırmızı soğan
- Tuz ve kimyon

Ön Hazırlık:

Tatlı patatesleri yıkayıp eşit büyüklükte küpler halinde kesin. Haşlanmış yeşil mercimeği süzüp soğutun; rokayı yıkayıp iyice kurutun, kırmızı soğanı ince piyazlık doğrayın.

Servis Önerisi:

Salatayı ılık patatesler ve mercimekler oda sıcaklığına yaklaşınca rokayla birleştirin. Sosu servis etmeden hemen önce gezdirip ezmeden harmanlayın; ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Tatlı patatesleri fırınlayın:

- Tatlı patatesleri eşit küpler halinde doğrayıp zeytinyağı, tuz ve kimyonla harmanlayın; tepsiye tek sıra yayın.
- 200°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, içleri yumuşayıp kenarları hafifçe renk alana kadar pişirin; yarısında çevirin.

2. Mercimeği ve soğanı hazırlayın:

- Haşlanmış yeşil mercimeği süzüp soğuk sudan geçirin ve iyice süzdürün. Kırmızı soğanı ince doğrayın.
- Mercimek önceden haşlanmış değilse salataya katmadan önce diri kalacak şekilde haşlayıp soğutun.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve kimyonu küçük bir kapta çırpın.
- Ekşiliğini tadına bakarak ayarlayın; sosu rokaya eklemek için servis anına kadar bekletin.

4. Ilık salatayı birleştirin:

- Fırınlanmış patatesleri birkaç dakika dinlendirip mercimek ve soğanla nazikçe karıştırın.
- Rokayı en son ekleyin, sosu gezdirip ezmeden harmanlayın ve bekletmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tatlı patatesler çatal batacak kadar yumuşamalı ancak karıştırırken dağılmamalıdır. Mercimekler diri kalmalı; rokayı sıcak malzemeyle erken birleştirmek yaprakları soldurur.

Saklama:

Fırınlanmış tatlı patates ve yeşil mercimeği iki saat içinde kapalı kapta buzdolabına kaldırın; roka ve nar ekşili sosu mümkünse ayrı saklayın. Salata karıştırıldıktan sonra rokanın diri kalması için aynı gün tüketin; yeniden ısıtmayın.

>> **İpucu:** Fırınlanmış tatlı patates ılıkken mercimekle buluşturun; rokayı servis öncesi ekleyin ki sıcak malzemeyle sönmesin.

Kiraz'ın Mutfağı