



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Karabuğdaylı Renkli Sebze Salatası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı karabuğday
- 1 kırmızı biber
- 1 sarı biber
- 1 salatalık
- 1 havuç
- 1/2 demet maydanoz
- 1 limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve 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:

Soğuk veya oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Karabuğdayı pişirin:

- Yıkayıp diri kalacak biçimde haşlayın, süzüp tamamen soğutun.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Biber, salatalık ve havucu küçük eşit küpler halinde kesin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.



3. Sosu ırpın:

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

4. Salatayı tamamlayın:

- Karabuğday, sebze ve maydanozu sosla ezmeden harmanlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Sıcak karabuğdayı sebzelere eklememek tazeliğı korur.

Kiraz'ın
Mutfağı