



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nar Ekşili Soğan Salatası



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

□ Ana Malzemeler:

- 2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay bardağı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (isteğe bağlı, ufalanmış)

□ Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı limon suyu

Ön Hazırlık:

Nar ekşili soğan salatasında soğanı ince piyazlık doğramak sosun eşit dağılmasını sağlar. Maydanozu yıkayıp iyice kurutun; nar ekşisini zeytinyağıyla ayrı bir kaptaki karıştırmaya hazırlayın.

Servis Önerisi:

Salatayı köfte, kebab veya fırın etlerinin yanında servis edin. Ceviz kullanacaksanız ufalayıp servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Soğanı yumuşatın:

- Piyazlık doğranmış soğana tuzu ekleyip hafifçe ovun. Birkaç dakika bekletin; su saldıysa süzün. Soğanı ezerek püre haline getirmeyin.

2. Nar ekşili sosu hazırlayın:



- Zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu ayrı bir kasede karıştırın. Sumak ve pul biberi sosa ekleyin.

3. Harmanlayın:

- Soğanı kıyılmış maydanozla birleştirin. Sosu üzerine gezdirip bütün dilimler kaplanana kadar karıştırın.

4. Servis edin:

- Salatayı servis tabağına alın. İsteğe bağlı ceviz içini üzerine serpin ve bekletmeden sunun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Soğanlar hafifçe yumuşamış fakat diri olmalı; nar ekşili sos bütün dilimleri ince bir tabaka halinde kaplamalı. Kabin dibinde biriken soğan suyunu sosla karıştırmadan önce süzün.

>> **İpucu:** Nar ekşisinin yoğunluğu değişebilir. Sosu soğana eklemeden önce tadın; limon suyunu da listedeki miktarı aşmadan damak tadınıza göre kullanın.

Kiraz'ın
Mutfağı