



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Tahinli Salata



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 salatalık
- 2 domates
- 1 kırmızı biber
- 1/2 kırmızı soğan
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı su
- 1 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Susam.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Hafif öğün veya et yemeklerinin yanında servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri doğrayın:

- Salatalık, domates, biber ve soğanı benzer büyüklükte kesin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.



2. Nohudu hazırlayın:

- Haşlanmış nohudu süzüp tamamen soğutun.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Sosu çırpın:

- Tahin, limon, su, sarımsak ve tuzu akışkan kıvama getirin.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Birleştirin:

- Nohut ve sebzeleri sosla harmanlayıp maydanoz ekleyin.
- 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:** Tahin sosunu servis öncesinde eklemek sebzelerin su salmasını azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı