



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahıllı Akdeniz Salatası



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

□ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış kinoa veya bulgur
- 1/2 su bardağı haşlanmış mercimek
- 1/2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (küçük doğranmış)
- 1/2 su bardağı cherry domates (ikiye bölünmüş)
- 1/2 çay bardağı siyah zeytin (dilimlenmiş)
- 1/2 çay bardağı ceviz içi (ufalanmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı beyaz peynir veya lor peyniri (ufalanmış)

□ Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı

1□ Tahılları Hazırlama:

- Haşlanmış kinoaı/bulguru, mercimeği ve nohudu geniş bir kaseye alın.

2□ Sebzeleri ve Peyniri Doğrama:

- Kırmızı biber, salatalık, cherry domates ve zeytinleri doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın, peyniri ufalayın.

3□ Sosu Hazırlama:



- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz, karabiber ve kekiği karıştırın.

4▢ **Tüm Malzemeleri Harmanlama:**

- Tüm malzemeleri geniş bir kasede karıştırın.
- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice harmanlayın.

5▢ **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine ceviz ve biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Salatayı buzdolabında 15-20 dakika dinlendirerek sosun iyice çekmesini sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı