Avokadolu Nohut Salatası

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 olgun avokado
- 1 salatalık
- 10 çeri domates
- 1/2 kırmızı soğan
- 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:

Hafif öğün olarak bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Salatalık, domates, soğan ve maydanozu benzer büyüklükte doğrayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

2. Nohudu ekleyin:

- İyice süzülmüş nohudu geniş karıştırma kabına alın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Sosu hazırlayın:

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

4. Tamamlayın:

- Sosu karışıma ekleyip avokadoyu en son, ezmeden harmanlayın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Avokadonun kararmaması için limonlu sosla hemen temas etmesini sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı