



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Deniz Börülcesi Salatası



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15 dakika (haşlama süresi)
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 demet deniz börülcesi
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı sirke (isteğe bağlı)

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** süt ve süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Deniz Börülcesi Salatası için sebze ve yeşillikleri bol suda yıkayıp tamamen kurutun. Haşlanacak bakliyatı diri kalacak biçimde pişirip soğutun; yoğurtlu veya tahinli sos malzemelerini ayrı bir kapta pürüzsüzleştirin. Soğan kullanılacaksa acısını azaltmak için kısa süre tuzla ovup durulayın. Sosu servis zamanına kadar ayrı tutmak salatanın sulanmasını önler.

Servis Önerisi:

Meze veya salatayı servis tabağına aldıktan sonra sosunu ve son dokunuşlarını ekleyin. Izgara yemeklerin yanında ya da başlangıç olarak, bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Deniz Börülcesini Haşlama:

- Büyük bir tencerede su kaynatın.
- Deniz börülcelerini ekleyin ve **10-15 dakika haşlayın.**
- Soğuk suya çıkararak süzün ve dallarından sıyrarak kılçıklarını ayıklayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, ezilmiş sarımsak ve sirkeyi** karıştırın.
- Pul biber ekleyerek sosu tamamlayın.

3. Servis:

- Haşlanmış ve ayıklanmış deniz börülcelerini servis tabağına alın.
- Üzerine hazırlanan sosu gezdirerek karıştırın.
- Soğuk veya ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı rengini ve hafif diriliğini korumalı, sos bütün malzemeleri ince bir tabaka halinde sarmalıdır. Yoğurtlu karışım su salmamalı; tahinli sos akışkan fakat tabakta göllenmeyecek kıvamda olmalıdır. Tuz, ekşi ve yağ dengesini servis öncesinde yeniden kontrol edin. Soğanlı salatalarda soğanın baskın acılığı giderilmiş, narenciye kullanılanlarda beyaz kabuğun acı tadı karışıma geçmemiş olmalıdır.

Sulu malzemeleri süzdükten ve kuruttuktan sonra ekleyin. Ceviz, susam veya kızarmış parçaları kırıllığını koruması için son anda serpin.

Deniz Börülcesi Salatası hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Yoğurtlu, tahinli veya taze sebzeli karışımları kapalı kapta buzdolabında tutun ve mümkünse aynı gün tüketin. Bekleyen mezenin suyunu karıştırarak yedirmek yerine önce kıvamını kontrol edin; ktır garnitürleri saklama kabına eklemeyin.

>> **İpucu:** Daha farklı bir aroma için **üzerine ceviz veya beyaz peynir ekleyebilirsiniz.**