

Kinoalı Sebze Salatası

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika (kinoa haşlama)
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kinoa
- 2 su bardağı su
- 1 adet salatalık (küçük doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 su bardağı nar taneleri (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı ceviz içi (kıyılmış)

Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı hardal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Kinoayı Haşlama:

- Kinoayı süzgeçte iyice yıkayın.
- Tencereye kinoayı ve 2 su bardağı suyu koyup **orta ateşte 15 dakika haşlayın**.
- Suyunu çekince soğumaya bırakın.

2. Sebzeleri Doğrama ve Sos Hazırlama:

- Salatalık, kırmızı biber, havuç ve maydanozu doğrayın.
- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, tuz ve hardalı** karıştırın.

3. Salatayı Hazırlama ve Servis:

- Haşlanmış kinoayı geniş bir kaseye alın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Üzerine doğranmış sebzeleri ve sosu ekleyip iyice karıştırın.
- Ceviz içi ve nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha doyurucu bir versiyon için **avokado veya haşlanmış nohut ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı