

Kuru Kayısılı Havuç Salatası

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 havuç
- 6 kuru kayısı
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı ay çekirdeği içi
- Tuz

Ön Hazırlık:

Havuçları yıkayıp soyun ve rendeleyin. Kuru kayısıları küçük şeritler halinde kesin; maydanozu yıkayıp kuruttuktan sonra kıyın, ay çekirdeği içini ayıklayın.

Servis Önerisi:

Salatayı sosla harmanladıktan sonra kısa süre dinlendirip servis edin; ay çekirdeklerini gevrekliğini koruması için son anda serpin. Havuç sulanmadan aynı gün tüketin.

Yapılışı:

1. Havuç ve kayısıları hazırlayın:

- Havuçları soyup iri tarafıyla rendeleyin. Kuru kayısıları ince şeritler halinde doğrayın.
- Kayısılar çok sertse doğramadan önce birkaç dakika ılık suda bekletip iyice süzün.

2. Yeşilliği ve çekirdekleri hazırlayın:

- Maydanozu yıkayıp tamamen kurutun, ince kıyın. Ay çekirdeği içini kuru tavada kısa süre çevirerek hafifçe kokulandırabilirsiniz.
- Çekirdekleri yakmadan ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

3. Limonlu sosu yapın:

- Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük bir kapta çırpın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Limonu azar azar ekleyip havucun tatlılığıyla uyumunu kontrol edin.

4. Salatayı harmanlayın:

- Rendelenmiş havucu, kayısıları ve maydanozu geniş kasede birleştirin; sosu ekleyip karıştırın.
- Ay çekirdeğini servis öncesi serpin; salatayı kısa süre dinlendirip taze servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Havuçlar rendelenmiş ama diri kalmalı; salatanın dibinde fazla sıvı birikmemelidir. Kuru kayısılar küçük doğrandığında her lokmaya dengeli dağılır.

Saklama:

Rendelenmiş havuç ve kuru kayısıyı kapalı kapta buzdolabında saklayın; limonlu sosu ve ay çekirdeğini servis anına kadar ayrı tutun. Salatayı karıştırdıktan sonra havuç sulanmadan aynı gün tüketin; tekrar ısıtmayın.

>> **İpucu:** Kuru kayısılar sertse ılık suda kısa süre bekletip iyice süzdürün; ay çekirdeğini salataya servis öncesinde ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı