



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Maş Fasulyesi Salatası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
- 1 kırmızı kapyra biber
- 1 salatalık
- 4 taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- Tuz

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Nar taneleri ve taze otlarla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Fasulyeyi pişirin:

- Maş fasulyesini dağılmadan yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sebzeleri kesin:

- Biber salatalık ve taze soğanı küçük eşit parçalar hazırlayın.



- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

3. Sosu çırpın:

- Zeytinyağı limon nar ekşisi ve tuzu karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Salatayı tamamlayın:

- Soğuyan fasulyeyi sebze otlar ve sosla harmanlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Fasulyeyi sıcakken soslamak lezzeti artırır ancak sebzeleri soğuduktan sonra ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı