



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mercimekli Tatlı Patates Salatası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 büyük tatlı patates
- 1 avuç bebek ıspanak
- 1/2 mor soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1/2 limonun suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- 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:

Kavrulmuş kabak çekirdeği ve limonla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesi hazırlayın:

- Tatlı patatesi küp doğrayıp yağ ve baharatla harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Fırında pişirin:

- Küpleri tek kat yayarak dışı kızarıp içi yumuşayana kadar pişirin.



- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

3. Sosu hazırlayın:

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

4. Salatayı birleştirin:

- Mercimek patates ıspanak ve soğanı sosla nazikçe harmanlayın.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Patatesleri sıcakken yapraklarla karıştırmadan önce birkaç dakika bekletin.

Kiraz'ın
Mutfağı