



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Semizotu Salatası



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük bağ semizotu
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 salatalık
- 12 kiraz domates
- 1 kırmızı soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı sumak
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve sumakla taze olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Semizotunu hazırlayın:

- Semizotunu yıkayıp tamamen kurutun ve iri parçalar halinde ayırın.
-

2. Sebzeleri kesin:

- Salatalık, domates ve soğanı eşit büyüklükte hazırlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.



3. Sosu ırpın:

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

4. Salatayı birleştirin:

- Semizotu, nohut ve sebzeleri sosla nazikçe 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:** Sosu servis anında eklemek semizotunun diri kalmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı