KİRAZ'IN MUTFAĞI

Siyah Fasulyeli Köz Mısır Salatası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı haşlanmış siyah fasulye
- 2 koçan mısır
- 1 küçük kırmızı soğan, ince doğranmış
- 1 kırmızı kapya biber, küçük küp doğranmış
- 10 cherry domates, ikiye bölünmüş
- Yarım demet maydanoz veya kişniş
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 lime veya limonun suyu
- Yarım çay kaşığı kimyon, tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Kuru siyah fasulye kullanıyorsanız önceden ıslatıp yumuşayana kadar haşlayın; konserve kullanıyorsanız süzüp durulayın. Mısır koçanlarını temizleyin. Soğanı ince, kapya biberi küçük doğrayın; salata sosunu sebzeler hazır olmadan eklemeyin.

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Mısırı közleyin:

- Koçanları hafif yağlayıp döküm tava veya ızgarada çevirerek taneler yer yer kahverengileşene kadar 10-15 dakika pişirin.
- Mısır ılınınca bıçakla taneleri koçandan ayırın. Tavada közleyecekseniz taneleri tavaya tek kat yayın ve fazla karıştırmadan kızartın.

2. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, lime suyu, kimyon, tuz ve karabiberi küçük kapta çırpın. Lime yoksa limon kullanın; asit miktarını damak tadına göre ayarlayın.

3. Salatayı birleştirin:

- Siyah fasulye, köz mısır, soğan, kapya biber ve domatesi geniş kaseye alın. Sosu döküp nazikçe karıştırın.
- Kıyılmış maydanoz veya kişnişi ekleyin. Domateslerin ezilmemesi için kaşıkla bastırmayın.

4. Kısa süre dinlendirin:

- Salatayı buzdolabında 10 dakika bekletip tekrar tadın. Fasulye sosu çekeceğinden gerekirse az lime suyu ve tuz ekleyerek servis edin.

Kıvam ve Tat Kontrolü:

Fasulyeler diri, mısır taneleri hafif köz aromalı olmalı. Soğan baskın gelirse ince dilimleri soğuk suda 5 dakika bekletip süzün.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 1-2 gün saklayın. Salata bekledikçe suyunu bırakır; servis öncesi karıştırın ve taze otları son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Köz mısırın tavaya veya ızgaraya değen yüzeyini sık çevirmeyin; renk alan taneler salataya isli tat ve daha belirgin doku verir.

Kiraz'ın Mutfağı