

Sumaklı Soğan Salatası

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay bardağı maydanoz (ince kıyılmış)

□□ Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı limon suyu

Ön Hazırlık:

Sumaklı soğan salatasında soğanı tuzla hafifçe ovup süzdükten sonra sumakla karıştırın. Böylece sumağın rengi ve ekşiliği doğrudan soğana geçer; maydanozu en son eklemek yaprakların diri kalmasını sağlar.

Servis Önerisi:

Izgara etlerin, köftenin veya dürümün yanında servis edin. Salatayı tabağa almadan önce bir kez daha alttan üste karıştırın.

Yapılışı:

1. Soğanı hazırlayın:

- Soğanları ince piyazlık doğrayıp tuzla hafifçe ovun. Birkaç dakika sonra çıkan suyu süzün.

2. Sumakla karıştırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Süzülen soğana sumak ve pul biberi ekleyin. Dilimleri parçalamadan karıştırarak baharatı her yerine dağıtın.

3. Sosu ekleyin:

- Zeytinyağı ve limon suyunu karıştırıp soğanın üzerine gezdirin. Nar ekşisi kullanmayı seçtiyseniz bu aşamada sosa ekleyin.

4. Maydanozla tamamlayın:

- İnce kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Servis tabağına alın; yeniden yağ veya sumak eklemek zorunlu değildir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İnce soğan dilimleri hafifçe yumuşamalı, sumak dilimlere eşit dağılmalı. Fazla ovulmuş ve ezilmiş soğan yerine diri bir doku hedefleyin.

>> **İpucu:** Sumak tadını öne çıkarmak için nar ekşisini kullanmayabilirsiniz. Nar ekşili seçeneği tercih ederseniz sosun ekşiliğini limon suyunu eklerken kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı