

# Sumaklı Turp ve Rezene Salatası

**Süre:** 20 Dakika dk

## Tarif:

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

Rezene, turp ve elmayı ince dilimleyip limon-sumak sosuyla harmanlayın. Sebzeleri çok erken soslamak su salmalarına yol açacağından salatayı servis öncesinde birleştirin.

## Malzemeler:

- 1 küçük rezene kökü
- 6 kırmızı turp
- 1 yeşil elma
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı sumak
- Tuz ve karabiber

## Ön Hazırlık:

Rezenenin dış sert yapraklarını ayıklayın. Turp ve elmayı aynı incelikte dilimlemek her lokmada dengeli çıtırlık sağlar.

## Servis Önerisi:

Izgara et, tavuk veya baklagil yemeklerinin yanında soğuk servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

---

## Yapılışı:

### 1. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, limon suyu, sumak, tuz ve karabiberi küçük kasede çırpın. Sumak yumuşasın diye sosu 5 dakika bekletin.
- Elmayı en son dilimleyin; bekleyecekse kesik yüzeyine birkaç damla limon sürün.

### 2. Sebzeleri hazırlayın:

- Rezeneyi çok ince dilimleyin; varsa birkaç yeşil tüyünü servis için ayırın. Turpları ince halkalar halinde kesin.
- Elmayı ince dilimleyip rezene ve turpla geniş kasede birleştirin. Maydanozu iri kıyıp ekleyin.

**3. Salatayı harmanlayın:**

- Sosu salatanın üzerine servis öncesi dökün. Malzemeleri ezmeden alttan üste doğru birkaç kez çevirin.
- Tadına bakıp limon ve tuz dengesini ayarlayın. Ayırdığınız rezene yapraklarını üzerine serpin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Turp ve rezene çıtır kalmalı, elma kararmamalı ve sumak ekşiliği limonun önüne geçmemelidir.

## Saklama:

Sosu ve sebzeleri ayrı kaplarda buzdolabında bir güne kadar saklayın. Karıştırılmış salatayı aynı gün tüketin.

>> **İpucu:** Rezeneyi ince dilimlemek çiğ aromasını yumuşatır ve sumaklı sosu daha iyi tutmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı