



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Brokoli Salatası



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük brokoli
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 demet dereotu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Ceviz ve dereotuyla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Brokoliyi hazırlayın:

- Brokoliyi küçük çiçeklere ayırıp iyice yıkayın.
-

2. Kısa haşlayın:

- Kaynar suda diri kalacak biçimde pişirip buzlu suya alın ve tamamen süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.



3. Yoğurtlu sosu kurun:

- Yoğurt, sarımsak, limon, zeytinyağı ve tuzu karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Birleştirin:

- Brokoli ve cevizi sosla nazikçe harmanlayıp dereotuyla tamamlayın.
- 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:** Brokoliyi tamamen kurutmak yoğurtlu salatanın sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı