

# Kahramanmaraş Sumaklı Dövmesalatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~225 kcal

Kahramanmaraş usulü sumaklı dövmesalatası haşlanmış buğday sumak, yeşillik ve nar ekşisiyle ekşi, diri bir öğle tabağıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış dövmes
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 0.5 demet maydanoz
- 4 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

## Yapılışı

- Haşlanmış dövmeyi geniş kasede tamamen soğutun.
- Maydanoz ve taze soğanı ince kıyın.
- Nar ekşisi, zeytinyağı ve sumakı karıştırarak hazırlayın.
- Dövmes, yeşillikler ve sosu nazikçe harmanlayın.
- Salatayı 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dövmeyi tamamen soğutmak yeşilliklerin sönmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları içinde soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten