

# Narlı Turplu Maydanoz Salata

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~82 kcal

Diyarbakır usulü narlı turplu maydanoz salata, nar turp ve maydanozla buluşturarak gevrek, ekşi ve ferah bir salata kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı nar tanesi
- 3 adet Turp
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. Nar tanesi malzemesini ince ince doğrayın.
2. Turp ve Maydanoz malzemelerini ince halkalar halinde dilimleyin.
3. Limon suyu ve Turp ile sosu küçük bir kasede çırpın.
4. Nar tanesi, Turp ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
5. Turp ekleyip salatayı geniş tabakta soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Maydanozu iri doğramak salatada 10 dakikada sönmesini geciktirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis verin, üstüne nar serpip limon dilimi ekleyin.