

Sumaklı Nohut Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 14/10

Adıyaman sumaklı nohut salatası nohudu bol maydanoz ve sumakla karıştırılarak, diri ve gölge sofralara uygun bir salata yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Haşlanmış nohudu süzüp geniş kaseye alın.
2. Maydanozu ince kıyıp nohutlara ekleyin.
3. Sumak, zeytinyağı ve limon suyunu ayrı kapta karıştırın.
4. Sosu nohutla birleştirip tüm taneleri kaplayana kadar harmanlayın.
5. Salatayı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu iyi süzdürmek salatanın sosta ağrılamadan diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis için 10 dakika buzdolabında dinlendirin, yanına avuç eklemek koyun.