

Çeşme Sumaklı Ot Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~58 kcal

Açılış 13/10

Çeşme sumaklı ot salatası yabani otlar, sumak ve limonla birleştirerek kıyılarak servis edilir, diri ve keskin aromalı bir ara tabak getirir.

Malzemeler

- 300 gr Karşık ot
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Otları iyice yıkayıp doğrayın.
2. Sumak, limon ve zeytinyağı ekleyin.
3. Salatayı karıştırıp hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları çok önceden tuzlamamak sulanmış olmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kenara iri kıyılmış ceviz içi ve nar taneleri ekleyerek kızılmsalatası sunumu hazırlayın.