

# Batman Sumaklı Soğan Piyazı

Toplam 8 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~42 kcal

Açılış 13/10

Batman sumaklı soğan piyazı ince soğan, sumak ve maydanozla ovup Güneydoğu sofralarına keskin, ferah ve et yanık şan bir salata taşır.

## Malzemeler

- 2 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. Kuru soğanları ince yarım doğrayıp havuç içinde hafifçe ovun.
2. Sumağı ve limon suyunu ekleyip soğanları 5 dakika yumuşatın.
3. Maydanozu ince kıyıp soğanlara tazelik vermek için ekleyin.
4. Karşınıza nazikçe çevirin, sumak her yere eşit dağılsın.
5. Piyazı 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğan sumakla bir dakika ovmak acı sertliğini belirgin biçimde azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta tek katman halinde dizip, yanına salıpe ve bir kase zeytinyağıyla Akdeniz usulü sunun.