

# Sumaklı Soğan Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 13/10

Şanlıurfa sumaklı soğan salatası kırmızı soğan, sumak ve nar ekşisiyle yoğurularak canlı renkli, ferah ve kebap yanına yakışan bir eşlik yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kırmızı soğan ince piyaz doğrayın, maydanozu yapraklarını ayrı kabaca kıyın.
2. Soğan, sumak ve tuzla 2 dakika elinizle ovarak yumuşatın.
3. Nar ekşisini gezdirin, maydanozu ekleyip ezmeden son kez karıştırın.
4. Salatayı 5 dakika bekletin, sumak rengi soğana iyice geçsin.
5. Soğan salatasını beyaz tabakta verin, ekşi mor tonunu canlı görün.

### PÜF NOKTASI

Soğanı tuzla hafif ovma sertliğini alırken rengini parlak tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Derin cam kasede, üzerine bir fiske pul biber ve birkaç damla nar ekşisi gezdirerek servise çıkarın.