

Sumaklı Tulum Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 3/10

Kars sumaklı tulum salatası tulum peynirini soğan ve sumakla birleştirerek keskin, ferah ve yayla sofralık bir salata yapar.

Malzemeler

- 150 gr Tulum peyniri
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kuru soğanı ince yarım ay kesin, sumakla ovun.
2. Maydanozu ince kıyıp soğana ekleyin.
3. Tulum peynirini iri ufalayip salata kasesine alın.
4. Zeytinyağı ekleyip tüm malzemeyi ezmeden karıştırın.
5. Salatayı bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tulum peynirini iri bırakmak salata daha dengeli tuz ve doku dağılımı sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kenara iri kıyılmış nar ve nar taneleri ekleyerek kızıl salatası sunumu hazırlayın.

Alerjenler

Süt