

Sumaklı Turplu Yoğurt Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Malatya usulü sumaklı turplu yoğurt salata, turpu yoğurt ve sumakla buluşturarak serin, canlı ve ferah bir salata yapar.

Malzemeler

- 5 adet Turp
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Nane

Yapılışı

- Turpları ince dilimleyip fazla suyunu süzdürün.
- Yoğurdu kasede pürüzsüz hale gelene kadar çırpın.
- Sumak ve naneyi yoğurda karıştırın.
- Turpları yoğurtlu sosla nazikçe harmanlayın.
- Salatayı soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Turpu ince yarım ay kesmek yoğurtla daha dengeli karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt