

Turplu Yoğurtlu Asma Salatası

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Malatya usulü turplu yoğurtlu asma salatası asma yaprağı turp ve yoğurtla buluşturarak ferah, keskin ve mezelik bir salata yapar.

Malzemeler

- 12 adet Asma yaprağı
- 3 adet Turp
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

- Asma yaprakları kaynar suda 30 saniye yumuşatıp süzdürün.
- Turpları ince jülyen doğrayıp sarımsağı ekleyin.
- Yoğurt ve sarımsağı kasede çırptırpları çine alın.
- Doğranmış asma yaprakları ekleyip salatayı karıştırın.
- Salatayı 10 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Asma yaprağı 10 dakika haşlamak sertliğini alıp rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt