BUĞDAYLI USKUMRU SALATASI

1 kutu Dardanel Uskumru
1 çay bardağı ceviz (kabaca doğranmış)
1 su bardağı buğday
1 adet orta boy kırmızı soğan
1 adet portakal
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1/2 demet dereotu, kabaca doğranmış
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Portakalı sıcak suyla iyice yıkayın, kabuğunu rendeleyin; ardından suyunu sıkın.
Kırmızı soğanı soyun ve piyazlık doğrayın.
Dardanel Uskumru'yu kuşbaşı doğrayın.
Buğday dışındaki tüm malzemeleri harmanlayarak yaklaşık 30 dakika buzdolabında marine edin.
Bu arada buğdayı soğuk suda yıkayın. Tuzlu suda açılana kadar yaklaşık 20 dakika haşlayın ve süzün. Soğuk sudan geçirerek tekrar süzün.
Buğdayı uskumru karışımıyla harmanlayarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:106218 • adı:Buğdaylı Uskumru Salatası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:10