DEREOTU SOSLU NOHUT SALATASI

200 g nohut
2 salatalık
1 iri domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
4 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
1/2 su bardağı yağsız yoğurt
2 çorba kaşığı krema
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Nohutları soğuk su altında yıkayıp, birtencereye aktararak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su koyun (su yüzeyine çıkan nohutları alıp atın). Tencereyi kapağını biraz aralık bırakarak orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra nohutları 2 dakika kadar haşlayıp, ateşi kapatın ve nohutları kapalı ocak üstünde en az 1 saat dinlendirin (ya da bu işlemler yerine, bir gece soğuk suda bekletilmiş nohut kullanın). Nohutları süzüp, yeniden tencereye aktararak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin ve tencereyi orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, nohutları . iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, nohutları bir süzgeçte süzdükten sonra soğuk su altında çalkalayın ve yeniden süzüp, bir salata kâsesine aktarın.
Salatalıklardan birini ortadan kesip, ince dilimleyin ve dilimleri bir kenara bırakın. Kalan salatalıkları soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince doğrayarak, iki kat edilmiş tülbent arasına yerleştirin. Tülbenti her iki uçtan bükerek salatalıkların suyunu iyice çıkarın (çıkan suyu atın) ve tülbentin arasında kalan salatalık posası, domatesler, dereotu, yoğurt, krema, tuz ve karabiberi nohutların bulunduğu kâseye ekleyip, hafifçe karıştırın. Salatayı ayırdığınız salatalıjc dilimleriyle süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29878 • adı:Dereotu Soslu Nohut Salatası • gönderen:dila • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:56