KİNOA KISIR

1 su bardağı kırmızı kinoa
2 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı nar ekşisi
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 su bardağı sıcak su (kinoayı haşlamak için)
Yarım su bardağı nar taneleri (isteğe bağlı)
Taze yeşillik (maydanoz, taze soğan, taze nane vb.), ince doğranmış
1 adet salatalık, rendelenmiş
2 adet domates, küp doğranmış
1 adet yeşil biber, ince doğranmış
1 adet kırmızı biber, ince doğranmış
Yarım su bardağı tane ay çekirdeği veya ceviz içi (isteğe bağlı)
1 su bardağı marullar, doğranmış
1 su bardağı mısır (isteğe bağlı)
Bir tutam taze nane (isteğe bağlı üzerine)

Kırmızı kinoa yıkayın ve üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Ardından ocağın altını kapatın ve kapağı kapalı şekilde 10 dakika demlenmeye bırakın.
Nar ekşisi, zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biberi bir kasede karıştırarak sosu hazırlayın.
Kinoa haşlandıktan ve dinlendikten sonra geniş bir kaseye alın. Üzerine hazırladığınız sosu ekleyip karıştırın.
İnce doğranmış yeşillikleri (maydanoz, taze soğan, taze nane vb.), rendelenmiş salatalığı, küp doğranmış domatesi, ince doğranmış yeşil ve kırmızı biberleri, doğranmış marulları, nar tanelerini ve isteğe bağlı olarak tane ay çekirdeği veya ceviz içini ekleyin.
Tüm malzemeleri iyice karıştırın.
Kinoa kısırını servis tabağına alın, üzerini isteğe bağlı olarak mısır ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:176413 • adı:Kinoa Kısır • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 22:58