

Surk Salatasi

Malzemeler

Kurutma icin;

750g cokelek

250g lor

2 corba kasigi dis kekik

1,5 corba kasigi pulbiber (arzuya gore aci)

Tuz

Salatasi icin;

1-2 adet kurutma cokelek

1 adet kabugu soyulmus, kup dogranmis domates

Arzuya gore kup kup dogranmis kucuk boy soğan

Zeytinyagi

Limon

Sumak (arzuya gore)

Yapilisi

Tum malzemeyi derin bir kapta iyice yoguralim. Ceviz buyuklugunde parcalar koparip yuvarlayalim. Bir tepsiye temiz kagidin uzerine dizelim. 3-4 gun temiz, ruzgarli zaman zamanda gunese koyarak kurutalim.Aslinda bu kahvaltılık kuflendiriliyor ve kuflu de tuketiliyor. Ben kuflendirmeden bir kavanoza dolduruyorum, zeytinyagi ekliyorum. Buzdolabinda sakliyorum. Bu yagi salatasina ekleyebilirsiniz.Salatasi :Kurutma cokelegimizi bicakla dilimleyelim. Dilimleme esnasinda parcalanacaktır. Domatesi ekleyelim. Zeytin yagi ve limon ekleyerek servis yapalim.AFIYET OLSUN:)