

# Hatay Cevizli Zahter Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü cevizli zahter salatası taze zahteri ceviz ve nar ekşisiyle birleştirilerek kahvaltıda meze olarak tüketilebilir. Hatay usulü zahter salatası taze zahteri ceviz ve nar ekşisiyle birleştirilerek kahvaltıda meze olarak tüketilebilir.

## Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Pide

## Yapılışı

- Başlamadan sos malzemelerini ayrı ayrı karıştırıp birleştirilerek sos hazırlanır.
- Taze zahteri yıkayıp kurutulur.
- Ceviz, nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzu zahterle karıştırılır.
- Salataya 5 dakika dinlendirip pideyle servis edilir.
- Soslandırıldıktan sonra bekletmeden servis edilir, çabuk bozulabilir.

### PÜF NOKTASI

Zahteri çok ince kıymadan kullanılması salataya taze ot karakterini daha açık hissettirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pideyle serin servis edilir.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam