

Lezzetli

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk 4 kişilik Kolay ~160 kcal Açılış 10/10

Lübnan'ın sumaklı ekmekek salatası kızarmış pita ve çeşitli sebzeye ekşi-ferah bir kase olur.

Malzemeler

- 2 adet Pita ekmeği
- 1 adet Marul
- 3 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 diş Sarımsak
- 4 adet Turp
- 2 dal Taze soğan
- 0.3 demet Nane
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pita ekmeğini iri parçalayıp zeytinyağı ve tuzla harmanlayıp 180°C fırında 5 dakika kızartın.
2. Sumak, limon suyu, nar ekşisi, sarımsak ve zeytinyağı 1 dakika çırpın.
3. Marul, salatalık, domates, turp ve taze soğan 10 kmal doğrayıp geniş kaseye alın.
4. Sebzeleri sosun üçte biriyle karıştırıp fazla sos pitaları yumuşatması için kalan sosu 10 dk ısıtın.
5. Kızarmış pitayı servis anında ekleyin, nane ve maydanozla son kez hafifçe çevirin.

PÜF NOKTASI

Kızarmış pitayı servis anında ekleyin; salatanın içinde beklerse yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk yanına servis edin.

Alerjenler

Gluten