

Gavurdağ Salatası

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 13/10

İnce doğranmış domates, biber ve cevizle hazırlanan ekşili Antep salatası.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Kırmızı soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Sumak

Yapılışı

1. Domates, salatalık biber ve soğan 5 mm küpler halinde doğrayın.
2. Soğan sumak ve tuzla 1 dakika ovun, keskinliği yumuşasını kenara alın.
3. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı ve isotla parlak bir sos hazırlayın.
4. Doğranmış sebzeleri sosla karıştırın domates suyunu salmadan servis tabağına alın.
5. Cevizi iri kırıp üstüne serpin, kıtını kaybolmasını son anda ekleyin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri bıçakla küçük küpler halinde doğrayın robot sulandırttı ve salatanın dokusunu bozar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kebap ve lahmacun yanında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş