

Gaziantep Omac

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 14/10

Gaziantep omac, kuru yufka, domates, biber ve zeytinyağıyla yoğrulan pratik bir yöresel salata'dır.

Malzemeler

- 3 adet Kuru yufka
- 4 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Yufka veya kuru ekmeği avuç içiyle iri ufalayın çok inceltmeyin ki doku kalsın.
2. Domatesi rendeleyin, biber ve maydanozu ince doğrayın ayrı kasede toplayın.
3. Nar ekşisi, zeytinyağı pul biber ve tuzu domates suyuyla karıştırın.
4. Ufalanmış ekmeği sosla 2 dakika yoğurun, parçalar dağılımsa taze avuçla bastıraraklerleyin.
5. Yeşillikleri ekleyip son kez harmanlayın kıvamemli ama hamurlaşmamışken servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı domates suyuyla yumuşatın ayrıca su eklemek salatayı hamurlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve közlenmiş biberle öğle öğünü olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten