

Hatay Nar Ekşili Zahter Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü nar ekşili zahter salatası taze zahteri domates, zeytinyağı, susam ve nar ekşisiyle keskin kokulu bir meze yapar.

Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Susam
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Taze zahteri ayıklayın, sert sapları çıkarın, yaprakları soğuk suda yıkayın.
- Zahteri 5 dakika sirkeli suda bekletin, toprak kokusu kalmasın diye iki kez durulayın.
- Domates, salatalık ve kırmızı biberi küçük küpler halinde doğrayın.
- Nar ekşisi, zeytinyağı, limon suyu ve pul biberi 30 saniye çırpın.
- Zahter ve sebzeleri sosla harmanlayın, cevizli üstte bırakarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri servis öncesi soslamak diri kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş ve beyaz peynirle servis edin.

Alerjenler

Susam