

# Kilis Lorlu Zahter Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 13/10

Kilis lorlu zahter salatası taze zahteri lor ve zeytinyağıyla buluşturarak aromatik, ferah ve hafif bir salata yapar.

## Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 120 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Zahteri ayıklayın sert sapları çıkarın, yaprakları bol suda yıkayın.
- Yıkadığınız zahteri 5 dakika sirkeli suda bekletin ve tamamen süzdürün.
- Lor peynirini zeytinyağı, pul biber ve limon kabuğuyla karıştırın.
- Domates ve salatalığı küçük doğrayın zahterle birlikte kaseye alın.
- Nar ekşisi zeytinyağı sosunu gezdirin, loru üstte bırakarak bekletmeden servis edin.
- Zahter yapraklarını soğumadan önce kurulayın şu şekilde nar ekşisi incilir.
- Loru son katmanda bırakarak aromatik yaprakları arasından ezilip hamurlaşmasını önleyin.

### PÜF NOKTASI

Zahteri çok ince kıymamak yapıştırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, yanına zeytin ve ince pide dilimleri koyun.

## Alerjenler

Susam

Süt