

Nar Ekşili Karnabahar Salatası

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 3/10

Nar ekşili karnabahar salatası köz kokulu karnabahar taneler ve nar ekşisiyle birleştirilerek diri, keskin ve Levant meze masasına uygun bir tabak kurar.

Malzemeler

- 1 küçük adet Karnabahar
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Karnabahar küçük çiçeklere ayrı ayrı zeytinyağı ve tuzla harmanlayın.
- Karnabahar 200°C fırında 22 dakika kızartın. Taneler renk alınca çıkarın.
- Tahin, limon suyu, nar ekşisi ve sarımsak 11 dakika çırpın.
- 11 yemek karnabahar sosla birleştirin, sıcak tahinli sos ayrıdır.
- Maydanoz, nar tanesi ve sumakla servis edin.
- Nar tanelerini servis anında ekleyin, sıcak karnabahar üzerinde renkleri solmasın.

PÜF NOKTASI

Karnabahar fazla yumuşatmamak salatada diri ve hafif çıtır doku bırakılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis verin, üstüne maydanoz serpip nar taneleri ekleyin.

Alerjenler

Susam