

# Nar Eksili Kuru Domates Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 13/10

Diyarbakır usulü nar eksili kuru domates salatası kuru domatesi nar ekşisi ve maydanozla buluşturarak yoğun, ekşi ve sofraya açan bir salata yapar.

## Malzemeler

- 8 adet Kuru domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Kuru domatesleri sıcak suda 10 dakika bekletin, yumuşayınca süzün.
2. Domatesleri ince şeritler halinde doğrayın. Ceviz ve maydanozu hazırlayın.
3. Nar ekşisi, zeytinyağı, sarımsak ve isotla koyu bir sos yapın.
4. Kuru domatesi sosla karıştırıp 5 dakika bekletin, ekşilik liflere geçsin.
5. Ceviz, maydanoz ve taze soğan ekleyip oda sıcaklığında servis edin.
6. Kuru domatesleri sos içinde 15 dakika bekletin, lifler açıldıktan sonra cevizle daha dengeli olur.

### PÜF NOKTASI

Kuru domatesi 15 dakika bekletmek daha dengeli bir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis verin, üstüne maydanoz serpip yanına eklemek sunun.

## Alerjenler

Kuruyemiş