

Siirt Nar Ekşili Kuru Domates Salatası

Toplam 12 dk Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~138 kcal Açılış 3/10

Siirt nar ekşili kuru domates salatası kuru domatesi ceviz ve nar ekşisiyle açarak sofraya yoğun, keskin ve meze gibi duran bir Güneydoğu salatası getirir.

Malzemeler

- 150 gr Kuru domates
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Kuru domatesleri 10 dakika sıcak suda bekletin ve süzün.
2. Domatesleri iri doğrayın yeşil soğan ve maydanozu ince kıyın.
3. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı ve pul biberi 30 saniye çırpın.
4. Domatesleri sosla 5 dakika bekletin, tuzunu domatesin tuzuna göre ayarlayın.
5. Ceviz ve yeşillikleri ekleyip lavaş yanından servis edin.
6. Maydanozu servis öncesi ekleyin, kuru domatesin yoğun yağ yaprakları soldurmasını.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi sıcak suda bekletmek çiğnemeyi kolaylaştırır ama tadını öldürmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Nar ekşili kuru domates salatasını cevizler silinmeden zeytinyağı parlakken küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten