

Reyhaneli Bostana Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~82 kcal

Açılış 13/10

Diyarbakır usulü reyhanlı bostana salatası domates ve salatalık reyhan kokusuyla buluşturarak canlı bir eşlikçi yapar.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 1 adet Mor soğan
- 0.3 demet Reyhan
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Sebzeleri küçük küp doğrayın sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Reyhanlı Bostana malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Reyhanlı Bostana için sumak limon suyu ve zeytinyağıyla acı neşşilik tek noktada kalmasını.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Reyhanlı Bostana sosunu iki kaşık ekleyip tadın tuz ve ekşiliği reyhanlı dokusuna göre ayarlayın.
6. Reyhanlı Bostana üzerine taze otu son anda serpin, reyhanlı kokusu bastırılmasın.
7. Servis tabağına sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri küçük küp doğramak salatanın suyunu eşit bırakmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Reyhaneli bostana salatasını küçük tabakta yaygın nar ekşisini servis anında üstünden gezdirin.