

Zahter Salatası

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 13/10

Hatay zahter salatası taze zahterin domates, nar ekşisi ve cevizle kurduğu keskin ve ferah bir mezedir.

Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 2 adet Domates
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

1. Zahteri ayıklayıp fazla suyunu süzdürün.
2. Domatesi küçük doğrayıp cevizleri iri bırakın.
3. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu kasede karıştırın.
4. Zahter, domates ve cevizli sosla ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı bekletmeden servis tabağına alın.
6. Yaprakları sosla son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri iri bırakıp çok ezilirse acı baskın olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates dilimleri koyarak serin servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Susam