

Hatay Cevizli Zahter Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 10/10

Hatay usulü cevizli zahter salatası taze zahteri ceviz ve nar ekşisiyle birleştirilerek kahvaltıda meze olarak tüketilebilir. Hatay usulü zahter salatası taze zahteri ceviz ve nar ekşisiyle birleştirilerek kahvaltıda meze olarak tüketilebilir.

Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Pide

Yapılışı

- Taze zahteri yıkayıp kuyuluyor.
- Ceviz, nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzu zahterle karıştırılıyor.
- Salatayı 5 dakika dinlendirip pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri çok ince kıymada birakarak salatanın taze ot karakterini daha açık hissettirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pideyle serin servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam