

Gavurdağ Salatası

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 3/10

İnce doğranmış domates, biber ve cevizle hazırlanan ekşili Antep salatası.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Kırmızı biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Sumak

Yapılışı

1. Domates, biber ve kırmızı biber küçük küpler halinde doğrayın.
2. Maydanozu ince kıyıp cevizi bıçakları parçalayın.
3. Nar ekşisi, zeytinyağı tuz ve sumakta karıştırın.
4. Sebzeleri sosla harmanlayın ve cevizi en son ekleyin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri bıçakla küçük küpler halinde doğrayın robot sulandırsa salatanın dokusunu bozar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kebap ve lahmacun yanında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş