

# Gaziantep Omaç

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 14/10

Gaziantep omaç, kuru yufka, domates, biber ve zeytinyağıyla yoğrulan pratik bir yöresel salattır.

## Malzemeler

- 3 adet Kuru yufka
- 4 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Yufkaları küçük parçalara kırın.
2. Domates ve biberi ince doğrayın.
3. Tüm malzemeleri 5 dakika yoğurun.

### PÜF NOKTASI

Yufkayı domates suyuyla yumuşatın ve maydanozu eklemek salatayı hamurlaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve közlenmiş biberle öğle öğünü olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten