

Hatay Nar Ekşili Zahter Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~165 kcal

Hatay usulü nar ekşili zahter salatası taze zahteri domates, zeytinyağı, susam ve nar ekşisiyle keskin kokulu bir meze yapar.

Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılışı

- Taze zahteri ayıklayıp bol suda yıkayın.
- Domatesleri küçük küp doğrayın.
- Nar ekşisi ve zeytinyağı sosunu hazırlayın.
- Zahter, domates ve susam sosla harmanlayın.

PÜF NOKTASI

Zahteri servis öncesi soslamak diri kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş ve beyaz peynirle servis edin.

Alerjenler

Susam