

Nar Ekşili Karnabahar Salatası

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 3/10

Nar ekşili karnabahar salatası köz kokulu karnabahar taneler ve nar ekşisiyle birleştirilerek diri, keskin ve Levant meze masası için uygun bir tabak kurar.

Malzemeler

- 1 küçük adet Karnabahar
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

- Karnabahar küçük çiçeklere ayrılmış zeytinyağı ve kimyonla harmanlayın.
- Önceden 200°C ısıtılmış fırında taneler kızarana kadar 22-25 dakika pişirin.
- Nar ekşisini kalan zeytinyağıyla karıştırarak yoğun sos hazırlayın.
- Maydanozu kısımlı karnabahara sosla birlikte ekleyin.
- Salatayı 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Karnabahar fazla yumuşatmamak salatada diri ve hafif çıtır doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis verin, üstüne maydanoz serpip nar taneleri ekleyin.