

Nar Eksili Kuru Domates Salatası

Toplam 10 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~96 kcal

Diyarbakır usulü nar eksili kuru domates salatası kuru domatesi nar ekşisi ve maydanozla buluşturarak yoğun, ekşi ve sofraya baştan bir salata yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kuru domates malzemesini küp doğrayın.
2. Nar ekşisi ve Maydanoz malzemelerini ince ince doğrayın.
3. Nar ekşisi ve Zeytinyağı ile sosu küçük bir kasede çirpın.
4. Kuru domates, Nar ekşisi ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
5. Nar ekşisi ekleyip salatayı geniş tabakta soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi 10 dk ılık suya bekletmek daha dengeli bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne maydanoz serpip yanına eklemek sunun.