

Siirt Nar Ekşili Kuru Domates Salatası

Toplam 12 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~138 kcal Açılış 3/10

Siirt nar ekşili kuru domates salatası kuru domatesi ceviz ve nar ekşisiyle açarak sofraya yoğun, keskin ve meze gibi duran bir Güneydoğu salatası getirir.

Malzemeler

- 150 gr Kuru domates
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kuru domatesi 5 dakika 110°C'de bekletin.
- Domatesi doğrayıp cevizle karıştırın.
- Nar ekşisi ve yağ ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi 1 saat 110°C'de bekletmek çiğnemeyi kolaylaştırır ama tadı sulandırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi üzerine sumak ve ince kıyılmış soğan serpip ekşi-tuzlu tabaka oluşturun.

Alerjenler

Kuruyemiş