

Urfa Nar Ekşili Bostana

Toplam 18 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~95 kcal

Urfa nar ekşili bostana, çok ince doğranmış domates, salatalık biber ve yeşilliği buz gibi sulu, ekşi acı bir salataya dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 çay kaşığı İstot
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Domates, salatalık ve biberi çok küçük küpler halinde doğrayın.
2. Maydanozu ince kıyıp sebzelere ekleyin.
3. Nar ekşisi, zeytinyağı, istot ve tuzu küçük kasede çırpın.
4. Sosu salataya katıp 2 dakika kaşıkla karıştırın.
5. Bostanayı 10 dakika buzdolabında dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri çok küçük doğramak bostananın kaşıkla yenilen dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kebap ve lahmacun yanında soğuk servis edin.