FİLEYFLE MITKUKA (HATAY)

1 su bardağı kuru domates
1 su bardağı kuru kırmızı biber
1 adet kırmızı soğan
yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı kuru fesleğen
1 yemek kaşığı kimyon
1,5 tatlı kaşığı sumak
1 dilim limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz

Kuru domates ve biber 30 dk. suda bekletilir. Suyu süzüldükten sonra, kesme tahtasında keskin bir bıçakla birlikte kıyılır. Derin bir kaseye alınır. Soğan ufak ufak doğranır. Maydanozlarda ince kıyılarak biber ve domateslere ilave edilir. Kimyon, fesleğen, sumak tuz ve zeytinyağı ilave edilerek . İyice karıştırılarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:116912 • adı:Fileyfle Mıtkuka (Hatay) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:41