



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHTER SALATASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

250 gr. zahter
1 çay kaşığı nar ekşisi
1 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı salça veya toz biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz

Zahterin taze yaprakları alınır, yıkanır. Doğranıp acı suyu çıksın diye tuzla ovulur. Tekrar yıkanır. Soğan ince doğranıp zaterle ovulur. Biber, nar ekşisi, maydanoz ve zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır.

