



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHTER SALATASI (HATAY)

30 gram zahter (kekik)
3 dal maydanoz
1 dal taze soğan
1 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Nar ekşisi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Ceviz

Zahterlerin yapraklarını ayıklayın.
Üstlerine biraz tuz serpip 2-3 dakika ovarak acı sularının çıkmasını sağlayın.
Zahterleri yıkayıp bir kaba alın.
İçine maydanoz, taze soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın.
Üzerine pul biber, zeytinyağı ve nar ekşisini ilave edin.
Elinizle 5 dakika kadar daha oyun.
Son olarak üzerine dövülmüş cevizi serpin. Salatanız hazır.

