



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA USULÜ ZAHTER SALATASI

100 gram dađ kekiđi
Yarım demet maydanoz
8 dal taze nane
1 baş yeşil taze sarımsak yeşil dallarıyla birlikte
4 taze yeşil soğan yeşil dallarıyla birlikte
3 adet domates baharatlar
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı sumak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tepeleme çay kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı nar ekşisi

Soğan, sarımsak ve yeşillikleri yıkayıp suyundan arındırırım. Kekikleri incecik doğrayalım. Soğan, sarımsak ve yeşillikleri ilave edelim. Pulbiberi, kimyonu, karabiberi ve tuzu karıştırırım. Domatesleri minik küp küp doğrayıp ilave edelim. Bir kaseye zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu karıştırıp ilave edelim ve iyice harmanlayıp servis edelim.