



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ZAHTER SALATASI (HATAY)

<https://antakyabaharatcisi.com>

100 gr Zahter  
4 Dal Taze Soğan  
1 Tutam Maydanoz  
Nar Ekşisi  
Pul Biber  
Zeytinyağı

Zahter, taze soğan ve maydanoz ince ince kıyılır, pul biberle bir süre ovulur, nar ekşisi ve zeytinyağı ile karıştırılarak servis yapılır.

[ML® Zahter Salatası için tıklayın](#)