



## ZAHTER SALATASI

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 gr. taze zahter
- 2 dal taze soğan
- 3-4 dal maydanoz yaprağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı çökelek peyniri veya tulum peyniri

Zahterleri güzelce yıkayıp süzuyoruz.  
Maydanoz, zahter ve soğanı ince ince doğruyoruz.  
Pul biberle birlikte en az 5 dakika ovuyoruz.  
Nar ekşisi, zeytinyağı, tuz ve peynir ilave edip güzelce karıştırıyoruz.

