



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAHTER SALATASI

Serpil Balcı

100 gr zahter-kekik
5-6 adet taze soğan
Yarım Demet maydanoz
nar ekşisi
Yonca zeytinyağı
Tuz
isteğe göre kırmızı biber
limon
süslemesi için nar

Zahterlerin yapraklarını ayıklayın ve acı suyunu almak için tuzla ovduktan sonra sudan geçirin ve yıkayın. Taze soğanı ve maydanozu temizleyin ve zahter gibi ince ince kıyın. Zahter, nar ekşisi, limon, maydanoz, zeytinyağı ve taze soğanı geniş bir kapta iyice harmanlayın. Salatanızı servis tabağına alın ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Zahter Salatası için tıklayın](#)
