



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHTER ÜFELEME (HATAY)

Gerekli malzeme:

1 kahve fincanı zahter,

1 kase ılık su,

2-3 soğan,

4-5 taze soğan,

Yarım demet maydanoz,

3 çorba kaşığı nar ekşisi

2 çorba kaşığı zeytinyağı,

Tuz, bir tutam pulbiber

1-Zahteri ılık suda 10 dakika bekletin. Soğanları ince doğrayıp kırmızı pulbiber ve tuzla ezerek ovun. Zahteri süzüp soğanlı karışıma ekleyin.

2-Taze soğan ve maydanozları doğrayın. Zahter ve soğan karışımına ekleyip karıştırarak servis tabağına alın. Üzerine nar ekşisi dökün ve tekrar karıştırın. Son olarak zeytinyağı gezdirip servis yapın.

Not: Zahter, Antakya 'da yetişen bir dağ kekiğidir. Aktarlarda bulabilirsiniz.



Fotoğraf "seans" tarafından gönderildi. 04.03.2019