



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