

Gavurdağı Salatası

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay bardağı ceviz içi (iri dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Sebzeleri Doğrama:

- Domatesleri küp küp doğrayın.
- Soğanı, biberi ve maydanozu ince ince kıyın.

2. Sosu Hazırlama:

- Nar ekşisi, zeytinyağı, limon suyu, sumak, pul biber ve tuzu bir kasede karıştırın.

3. Salatanın Hazırlanması:

- Tüm doğranmış sebzeleri bir kaseye alın.
- Üzerine hazırladığınız sosu döküp iyice karıştırın.
- Son olarak dövülmüş cevizi ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Salatayı servis tabağına alın, üzerine ekstra ceviz ve maydanoz serperek sunum yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha ekşi bir tat için **nar ekşisi miktarını artırabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı