سلطة لوز أخضر مع رمان وحمص

- المقادير:

½ 1 كوب من اللوز أخضر، شرائح منقوع في ¼ كوب عصير ليمون

¼ كوب رمّان حب

3 أكواب من الطماطم الصغيرة، ألوان، مقطعة إلى أنصاف

1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

2 ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

خضار ورقية للتقديم

- الطريقة:

- يُصفى اللوز من عصير الليمون ويوضع في وعاء عميق.
- تُضاف باقي المكونات مع التقليب حتى تتجانس (مع الاحتفاظ بقليل من حب الرمان للتزيين).
- توضع سلطة اللوز الأخضر في طبق التقديم، وتُوزع حولها الخضار الورقية وتُزين بقليل من حَبّ الرمّان.