

سلطة خضراء على الطريقة التركية



- المقادير: 1 طماطم، مُمّطعة إلى مكعبات صغيرة 1 خيار، مُمّشر ومُمّقطع إلى مكعبات صغيرة 1
فلفل أخضر، مُمّقطع إلى مكعبات صغيرة 1 بصل أحمر، مُمّقطع إلى مكعبات صغيرة ملح ولفل 1
ملعقة كبيرة من دبس الرمّان 1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم+بعض الأوراق للتزيين 2
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 4/1 كوب من أوراق الجرجير المفرومة 1 فلفل حار مفروم
(إختياري) 1 كوب من الماء البارد أوراق جرجير وجوانح ليمون للتقديم الطريقة: -
تُخلط الطماطم، الخيار، الفلفل والبصل في وعاء عميق ويُمّتبّل الخليط بالملح واللفل مع
التقليب - يُضاف دبس الرمّان، البقدونس، زيت الزيتون والجرجير وتقلب المكونات
- يُضاف الماء مع التقليب - توضع السلطة في طبق التقديم مع أوراق
الجرجير وجوانح الليمون