سلطة طماطم بالثوم

المقادير:

4 من فصوص الليمون، منزوعة الغشاء الخارجي والبذر

3 فصوص من الثوم المفروم ناعماً

2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

ملح وفلفل

2 كوب من الطماطم كرزية اللون، مقطعة إلى أنصاف

2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

2 ملعقة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة

خضار ورقية مقطعة قطعاً كبيرة للتقديم (أنواع من الخس، الجرجير، سبانخ صغيرة، ملفوف أخضر وأحمر) الطريقة:

- تُهرس فصوص الليمون مع الثوم بإستخدام الهاون (أو تُفرم بالخلاط الكهربائي) حتى يتكوّن معجون.
- يوضع في وعاء عميق، يُضاف عصير الليمون، زيت الزيتون ويُتبل الخليط بالملح والفلفل.
- تُضاف الطماطم مع التقليب باليد والضغط الخفيف حتى يخرج بعض عصير الطماطم.
- تُنتشل الطماطم من التتبيلة وتُنقل في وعاء آخر.

- تُضاف الأعشاب المفرومة والخضار الورقية للمتبقّي من خليط التتبيلة مع التقليب حتى تتجانس المكونات.

- توضع في طبق التقديم، وتوضع فوقها الطماطم وتُقدم.