



Salade D'Antep

Antep Salatası



3 tomates moyennes
2 poivrons verts
Une rouges braises de poivre
1 oignon
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil
7-8 feuilles de menthe fraîche
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
2 cuillères à soupe de grenade
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à café de menthe séchée
1 cuillère à café de sumac
1 cuillère à café de poivre rouge flocons

Coupez les oignons finement puis mélangez avec du sel. Prenez dans un bol.

Rajoutez des tomates coupés en petit morceaux, du persil haché, de la menthe fraîche et du piment rouge et vert.

Mettez dans un autre bol, de la grenade amer, de l'eau, de la menthe sec, du sumac et du flocon de piment rouge. Versez sur la salade.

Ramenez à table après ½ heure en mettant dans une assiette.

N-B; Dans la recette originale, on n'utilise pas de l'huile spécifique.