



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Salade Zahter

Zahter Salatası



1 bouquet de thym frais (thym de montagne)
4 oignons verts
½ bouquet de persil
15-20 olives vertes
1 cuillère à café de piment rouge moulu
1 cuillère à café de sel
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de grenade

- # Hachez le thym, l'oignon frais, et le persil finement. Sortez les noyaux des olives vertes puis coupez en petit morceaux.
- # Prenez le thym et l'oignon dans un bol. Rajoutez du sel puis mélangez sans trop détériorer.
- # Rajoutez du persil, des olives, et du piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez enfin de la grenade et de l'huile d'olive.

N-B; Cette recette appartient à Antakya.