



Bostana

Bostana



1 petit bouquet de pourpier
4 tomates
3 oignons verts
1 poivron vert
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil
4-5 brins de menthe fraîche
Pour la surface ;
1 cuillère à café de sauce au piment fort
1 cuillère à soupe de grenade
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tasses d'eau froide

Hachez finement, le pourpier, les ails, les piments, la menthe fraîche et les oignons frais. Coupez les tomates en forme de petit cube.

Mélangez de la pâte de tomate, de la grenade, du flocon de piment rouge, du sel, de l'huile d'olive et de l'eau.

Mettez dans un bol creux, les légumes et le mélange liquide puis mélangez.

Consommez avec une cuillère, comme une soupe.

N-B; Bostana est un délice de la Région de Sanliurfa. Il est servi avec du kefta cru.