



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.