



Salade Gavurdağı

Gavurdağı Salatası



4 tomates
1 oignon
2 poivrons verts
½ bouquet de menthe fraîche
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de grenade
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
Pour la surface:
1 tasse de noix

- # Hachez les oignons finement, rajoutez du sel puis mélangez jusqu'à qu'ils se détendent.
- # Coupez les tomates avec la peau en petit morceaux. Hachez le persil et la menthe frais finement. Sortez les pépins des piments. Coupez en petit morceaux.
- # Rassemblez les ingrédients. Mélangez du flocon de piment rouge, de la grenade et de l'huile d'olive.
- # Prenez dans une assiette puis saupoudrez des noix concassés.

N-B; La principale caractéristique qui sépare cette salade de la salade çoban, sont les noix.