



Салат по- Антепски

Antep Salatası



3 средних помидора
2 шт. стручкового зеленого перца
1 красный перец приготовленный на гриле
1 луковица
1 зубчик чеснока
Пол-пучка петрушки
7-8 листиков свежей мяты
1 ч.л. соли
Для соуса:
2 ст.л. патоки граната
2 ст.л. воды
0,5 ч.л. сушенной мяты
0,5 ч.л. сумах
0,5 ч.л. красного острого перца

- # Лук тонко порезать и пожать немного с солью.
- # Добавить мелко порезанные помидоры, мелко рубленную петрушку, мяту, красный и зеленый перцы, перемешать.
- # Ингредиенты для соуса смешать и полить салат.
- # Выложить в блюдо, подавать минут через 30.

В соусе для салата не используется масло, этим салат и отличается.