



## Салат с сухариками

Ekmek Salatası



1 пачка сухарей  
2 моркови  
5 ст.л. оливкового масла  
2 ст.л. майонеза  
3 ст.л. йогурта  
8-10 веточек укропа  
8-10 веточек петрушки  
3 зубчика чеснока  
0,5 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. красного острого перца  
0,5 ч.л. соли

- # Морковь почистить, потереть на крупной терке.
- # В сковороду налить оливковое масло, нагреть на слабом огне, добавить морковь, слегка обжарить.
- # Смешать йогурт, майонез, соль и чеснок.
- # В остывшую морковь добавить мелко рубленную зелень, специи, соус, перемешать.
- # Сухари крупно поломать, добавить в салат, перемешать.
- # Салат выложить на блюдо, украсить зеленью.

Если хотите чтобы сухарики стали мягкими, перед подачей дать постоять минут 30.