



Салат "Пирпирим пиязы" Pirpirim Piyazi



2 пучка портулака огородного
1 луковица
3 зубчика чеснока
1 шт.красный перец
2 шт.зеленый перца
3 помидора
0,5 ч.л. соли
1 лимон
1 ст.л. гранатового концентратса
2 ч.л. сумаха
Оливковое масло

- # Портулак помыть, убрать крупные стебли, крупно порезать, выложить на блюдо.
- # Лук мелко порубить пожать немного с солью, выложить на портулак.
- # Перец очистить от семечек, порезать и выложить на лук.
- # Помидоры порезать кубиками и выложить на перец.
- # Смешать сок лимона, гранатовый концентрат, оливковое масло и сумах, полить салат.
- # Употребить сразу.

Рецепт принадлежит г. Газиантеп. Народное название портулака -"пирпирим".