Hatay zahter salatası (kekik salatası)

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Zahter
200 g	Soğan 1¾ adet
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
165 g	Nar ekşisi
200 g	Zeytinyağı 1 su bardağı
4 g	Toz kırmızı biber ½ yemek kaşığı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
220 g	Domates 1¾ adet
3 g	Sarımsak 1 diş

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Zahteri yıkayıp yapraklarını ayıklayın ve doğrayın.
2. Yıkadığınız soğan ve maydanozu doğrayıp zahterle karıştırın.
3. Üzerine nar ekşisi, toz biber, zeytinyağı ve tuzu ekleyip ovalayarak karıştırın, servis edin.
4. İsterseniz domates ve sarımsağı doğrayıp salatanın üzerine ekleyin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1617 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/hatay-zahter-salatasi