

سلطة طماطم بالثوم



المقادير:

- 4 من فصوص الليمون، منزوعة الغشاء الخارجي والبذر
- 3 فصوص من الثوم المفروم ناعماً
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملح وفلفل
- 2 كوب من الطماطم كرزية اللون، مقطعة إلى أنصاف
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 2 ملعقة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة
- خضار ورقية مقطعة قطعاً كبيرة للتقديم (أنواع من الخس، الجرجير، سبانخ صغيرة، ملفوف أخضر وأحمر) الطريقة:
- تُهرس فصوص الليمون مع الثوم باستخدام الهاون (أو تُفرم بالخلاط الكهربائي) حتى يتكوّن معجون.
- يوضع في وعاء عميق، يُضاف عصير الليمون، زيت الزيتون ويُتبّل الخليط بالملح والفلفل.
- تُضاف الطماطم مع التقليب باليد والضغط الخفيف حتى يخرج بعض عصير الطماطم.
- تُنثّل الطماطم من التتبيلة وتُنقل في وعاء آخر.

- تُضاف الأعشاب المفرومة والخضار الورقية للمتبقّي من خليط التتبيلة مع التقليب حتى تتجانس المكونات.
- توضع في طبق التقديم، وتوضع فوقها الطماطم وتُقدم.