سلطة قرع مشوي مع جوز ولوز

المقادير:

½ كيلوغرام من القرع

¼ كوب من زيت الزيتون

¼ كوب من عين الجمل (جوز) مجروش

2 ملعقة كبيرة من اللوز (شرائح)

2 ملعقة كبيرة من السمسم

1 ملعقة كبيرة من الكمون الصحيح

ملح وفلفل

الطريقة:

- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يقشر القرع ثمّ يقطع مكعبات كبيرة ويرص على صاج فرن.
- يرش بنصف كمية زيت الزيتون ثمّ يوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى تمام النضج (حتى يلين).
- يترك ليبرد ثمّ يخلط في وعاء عميق مع عين الجمل، اللوز، السمسم والكمون.
- يتبل الخليط بالملح والفلفل مع التقليب حتى تتداخل المكونات.
- توضع السلطة في طبق التقديم، تقدم دافئة.