

سلطة الفتة النباتية بصلصة الهاكاداهيا

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

الشخص : 2-3

السلطة:

- 1 كوب من الباذنجان المقطع مكعبات
- 1 خبز عربي رفيع
- 1/2 كوب من الطماطم المقطعة
- 1/2 كوب من الحمص (النخي)
- 1/4 كوب من البقدونس، مقطع جيداً
- 1/4 كوب من الصنوبر، المحمص

الصلصة:

- 1/2 كوب من مكسرات الهاكاداهيا (يُمكن استخدام المالح)
- 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة من الطحينة
- 1 فص صغير من الثوم
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 3/1 كوب من الماء أو أكثر حسب الاحتياج

الخطوات:

1. نهرز الباذنجان المقطع مع القليل من زيت الزيتون و الملح و نضعه على صينية خبز. نغطيه بورق ألومينيوم و نضعه في فرن مسخن مسبقاً على درجة حرارة 350ف لمدة 10 دقائق. ثم نزيل ورق الألومينيوم و نكمل خبز حتى يستوي من الداخل. ثم نتركه جانباً ليبرد.
2. أثناء خبز الباذنجان، نرش الخبز العربي المقطع ببعض الزيت و نفرده على صينية الخبز. ثم نخبره حتى يصبح مقرمش.
3. لعمل الصلصة، نضع كل مكونات الصلصة معاً في خلاط و نخفق حتى يصبح المزيج أملس.
4. للتقديم، نهرز كل مكونات السلطة معاً، ثم نضع عليها الخبز، ثم بعد ذلك الصلصة و نرش القليل من الصنوبر.