

تبولة علم الكويت

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

• 4/3 كوب من الطماطم الصغيرة، مقطعة إلى أرباع

• 4/3 كوب من الخيار، مقطع إلى مكعبات

• 4/3 كوب من الجزر الأبيض، مقطع إلى مكعبات صغيرة

• 2/1 كوب من الزيتون الأسود، مقطع إلى مكعبات

• 3 أكواب من البقدونس، مقطع جيداً

• 3 ملاعق كبيرة من النعناع الطازج، مقطع

الصلصة:

• 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

• 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

• 4/1 ملعقة صغيرة من الملح

• رشّة من الفلفل الأسود أو حسب الرغبة

• 1 فص ثوم، مفروم (اختياري)

• 2/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحار الأخضر، مفروم (اختياري)

الخطوات:

1. تجهز كل هكونات السلطة مقطعة إلى قطع ومكعبات، ثم نوزج هكونات الصلصة معاً ونتركها جانباً، ونجهز وعاء التحضير أيضاً.

2. وفي وعاء متوسط الحجم نوزج البقدونس مع النعناع و1/4 كوب من الجزر الأبيض، نضيف حوالي نصف كمية الصلصة ونوزج لتختلط الهكونات، نسكبها في وعاء التحضير ونفرد حتى تتحول الهكونات إلى أرضية يوضع المتبقي من الهكونات فوقها.

3. والآن نضع الزيتون بحذر في الجهة اليسرى من الوعاء ليشكل الجزء الأسود من العلم الكويتي، ثم نأخذ الكمية المتبقية من الجزر الأبيض ونضعها

لتشكل الجزء الأبيض من العلم. وجدت أن استخدام يدي لوضعهم أسهل من استخدام الملعة. ثم نضع الخيار المقطع في الأعلى والطهاطم في الأسفل.

4. يقدم الوعاء مع القليل من الصلصة جانباً من أجل الزوار ليضعوا منه على السلطة وبهذه الطريقة ستحافظون على شكل العلم. أو حالها يرى الجميع اختراعكم وينتهي الناس من تصويره للنسجرام وسنابشات تضعون عليه الصلصة وتهزونه ليصبح جاهزاً للاستمتاع به.