

سلطة الزعتر والذرة

النشخص : 4

الوقت الكلي: 25 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 10 min
المكونات:

الذرة وصلصة الهارينييد

- 3 كوب (400غرام) ذرة مهجدة او معلبة
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من خل التفاح
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من بهارات الزعتر

الصلصة

- 4/1 كوب من زيت الزيتون
- 1 فص كبير من الثوم
- 1 ملعقة صغيرة من الكهون المطحون
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من خل التفاح
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 4/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 8/1 ملعقة صغيرة من بودرة حب العال

السلطة

- 4/1 كوب من البصل الأبيض، مقطع جيداً
- 1 هالابينيو، منزوعة الساق والبذور، مقطعة جيداً
- 2/1 كوب من البقدونس، مقطع
- 2/1 كوب من الكزبرة، مقطعة
- 2/1 كوب من الطماطم الصغيرة، مقطعة الى نصف
- 2/1 كوب من الفلفل الأحمر الحلو، مقطع الى مكعبات
- 2/1 كوب من الكرفس، مقطع الى شرائح
- 2 ملعقة كبيرة من رقائق جوز الهند
- 4/1 كوب من البندق، مقطع جيداً

الخطوات:

1. سخن الشواية مع وضع الرف في الوضع العلوي.
2. في حالة استخدام الذرة المهجدة ، قم بإذابة الذرة عن طريق صب الماء المغلي ثم صفيها واتركها جانباً. إذا كنت تستخدم الذرة المعلبة أو الهجفة ، فقط قم بتصفيته السائل.
3. نهرز مكونات صلصة الهارينييد في وعاء صغير ونخفق حتى تهتز المكونات.اخلط الذرة مع كل تتبيلة الزعتر. ثم افردنا بالتساوي على صينية خبز ثم اشويها حتى تتفح قليلا لهدة 8 دقائق. توضع جانبا لتبرد.
4. أثناء ذلك يتم تجهيز باقي مكونات السلطة ونخفق مكونات الصلصة معاً.
5. ثم نقوم بنزع حبات الذرة من على الأكواز ونضعها في وعاء. ونضيف المتبقي من مكونات السلطة (ماعدا جوز الهند و البندق اذا كنا سنستخدمهم) ويليهم الصلصة. نذوق ونضيف المزيد من الملح حسب الرغبة.
6. ننقل السلطة الى طبق التقديم ونرش جوز الهند والبندق عليها.