

טחנת הגליל אלבאבור, נצרת.

רח הבשורה, כניסה לשוק מכיוון המעיין, 04-6455596, www.elbabour.co.il



סלט חסה וירק עם פירות מיובשים



Elbabour – Galilee Mill
Nazareth

מצרכים (ניתן לרכוש ערכת מצרכים):

- חסה בלדי בינונית 300 גרם רחוצה ומסוננת וחתוכה ביד.
- צרור של עלי רוקט רחוצים וחתוכים (80 גרם).
- קופסת ביבי סלט אחת רחוצה, מסוננת וחתוכה.
- כ 100 גרם חסה מסולסלת אדומה וירוקה רחוצה מסוננת וחתוכה.
- כוס רימונים מפוררים
- פיצוחים- לערבב
 - 50 גרם שקדים חצאים קלויים.
 - 50 גרם קשיו קלויים.
 - 50 גרם פקאן סיני מסוכר.
- פירות יבשים- לערבב:
 - 50 גרם משמש חתוך לקוביות.
 - 50 גרם דלעת חתוך קוביות.
 - 50 גרם חמוציות בלי סוכר.
 - 50 גרם צימוקים לבנים קטנים.
- לרוטב:
 - 4 כפות דבש רימונים.
 - 4 כפות שמן זית.
 - 5 כפות חומץ בלסמי.

טחנת הגליל אלבאבור, נצרת.

רח הבשורה, כניסה לשוק מכיוון המעיין, 04-6455596, www.elbabour.co.il



אופן ההכנה:

- לשים את כל העלים השטופים בקערה.
- לערבב חצי מהעלים עם הפירות היבשים.
- להוסיף חצי מכמות הפיצוחים.
- להוסיף חצי מהרימונים .
- לערבב את הכל ביחד.
- לשים את כל החליטה בצלחת יפה ורחבה להגשה ולקשט את פני הצלחת בכל הפירות והפיצוחים והרימונים שנשארו.
- לבסוף לפזר את הרוטב על כל הצלחת לפני ההגשה.

מתכון מס 5

