

طريقة تحضير سلطة الكينوا لما ئدة رمضان

تعلموا معنا اليوم تحضير سلطة الكينوا اللذيذة لما ئدة إفطار أو سحور رمضان، طبق سلطة مميز وممتع على السفرة وسيعشقه الجميع.

المقادير:

- 1 كوب كينوا، مسلوقة 
- 50 غ جبن ماعز/ جبن الفيتا 
- 2 ملعقة كبيرة توت بري مجفف 
- ضمة جرجير 
- 2 ملعقة كبيرة جوز، مفروم 
- 1 ملعقة دبس الرمان، للتبيلة 
- 1 ملعقة كبيرة خل، للتبيلة 
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون، للتبيلة 
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون، للتبيلة 
- رشّة ملح، للتبيلة 

طريقة التحضير:

1. يوضع الخضار في وعاء الخلط.
2. يضاف مقادير التبيلة ثم تخلط جميع المكونات.
3. تسكب السلطة في طبق التقديم.
4. تقدم السلطة الى جانب الأطباق الأخرى على مائدك.



