

فتوش بالبقلة

وقت التحضير: 20 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 2 أشخاص

المقادير:

- 1 حبة خيار، مفروم
- 1 حبة طماطم، مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة بقلة، مفرومة خشن
- 1 حبة فجل، مفرومة خشن
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة سماق
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- 2 كوب خس، مفروم خشن
- 1 ملعقة صغيرة نعناع طازج، مفروم
- 2 عود بصل أخضر، مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر، مفروم
- $\frac{1}{2}$ رغيف خبز عربي، مقطع ومقلي

طريقة التحضير:

1. في وعاء عميق، يخلط الخس مع الخيار والطماطم والفجل والفلفل.
2. تضاف البقلة والنعناع والبقدونس والبصل الأخضر والخبز وتخلط المكونات جيداً.
3. يضاف الملح والزيت والسماق وعصير الليمون.
4. يقدم الفتوش بالبقلة على الفور.