سلطة أورزو البطيخ والفيتا مع الليمون والريحان

المكونات:

1 ½ كوب أوزو جاف

ملح

1 ملعقة طعام من قشر الليمون الطازجة

2 ملعقة طعام من عصير الليمون الطازج

1 ½ ملعقة طعام زيت زيتون بكر ممتاز

2 ملعقة صغيرة من العسل

5 أكواب من البطيخ بدون بذور (مقطعة الى مكعبات)

6 أونصة من جبنة الفيتا، مفتتة

¼ كوب (12 جم) من الريحان الطازج المقطع

طريقة التحضير:

اطهي الأورزو في الماء المملح وفقًا للاتجاهات المدرجة على العبوة. تصفى جيدا، دون ان تغسل، ثم تصب في وعاء كبير.

في الوقت الذي يغلي فيه الأورزو، قم بخلط قشر الليمون وعصير الليمون وزيت الزيتون والعسل في وعاءٍ واحد. صب نصف الخليط فوق المعكرونة المصفاة في وعاء، وأضف الملح للنكهة. اسمح له ان يبرد.

يُضاف البطيخ، الفيتا، والريحان إلى الأورزو، ثم يُضاف خليط عصير الليمون المتبقي ثم يخلط حتى يُغطى ما في الوعاء بالتساوي.