

طريقة تحضير السلطة التركية الحارة

المقادير:

- 3 حبة طماطم، مفرومة ناعم
- 2 حبة جزر، مقشر ومبشور
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 حبة فلفل أخضر، مفروم
- 1 كوب بققدونس، مفروم
- 2 فص ثوم مهروس
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة صلصة طماطم

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط الطماطم مع الجزر والفلفل والبصل.
2. يضاف الثوم والبققدونس وتحرك المكونات.
3. يضاف صلصة طماطم وعصير الليمون والملح ويحرك المزيج.
4. تقدم السلطة إلى جانب المشاوي.