وصفة سلطة جبنة الحلوم مع الجوز المكرمل والرمان

المقادير:

- ½ كوب جوز، مفروم
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 2 ملعقة كبيرة دبس رمان
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 2 ملعقة صغيرة خردل
- ¼ كوب زيت زيتون
- 180 غ جبنة حلوم، مقطعة شرائح
- 3 كوب جرجير، مفروم
- 1 كوب رمان
- 1 حبة برتقال، مقشرة ومقطعة
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180.
2. تبطن صينية للفرن بورق الزبدة.
3. يوضع الجوز في الصينية ويوزع العسل وتدخل للفرن لحوالي 7 دقائق.
4. تخرج الصينية من الفرن وتترك جانبًا.
5. في وعاء، يخلط دبس الرمان مع عصير الليمون والخردل وملعقتين زيت ثم يضاف الملح والفلفل الأسود.
6. في مقلاة، يسخن الزيت المتبقي على نار متوسطة ويضاف الجبن ويقلب لبضع دقائق.
7. توضع شرائح الحلوم في طبق.
8. في وعاء السلطة يوضع الجرجير ويوزع مزيج دبس الرمان وتخلط المكونات ثم توزع الجبنة والرمان والجوز المكرمل والبرتقال ويقدم الطبق.