

طريقة تحضير سلطة جبن الحلوم والرمان

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب جوز، مفروم
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 2 ملعقة كبيرة دبس رمان
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 2 ملعقة صغيرة خردل
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت زيتون
- 180 غ جبنة حلوم، مقطعة شرائح
- 3 كوب جرجير، مفروم
- 1 كوب رمان
- 1 حبة برتقال، مقطعة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180.
2. تطبخ صينية الخبز بورق الزبدة.
3. يوضع الجوز والعسل في الصينية وتدخل الفرن لحوالي 7 دقائق.
4. تخرج الصينية من الفرن.
5. في وعاء، يخلط دبس الرمان مع عصير الليمون والخردل و2 ملعقة من الزيت ثم يضاف الملح والفلفل.
6. في مقلاة، يسخن باقي الزيت وتشوى جبنة الحلوم.
7. في وعاء للسلطة، يوضع الجرجير ويضاف خليط دبس الرمان.
8. توزع الجبنة والجوز والبرتقال والرمان.
9. تقدم السلطة.