



ÜNİTE 7 – 1. Tarif

Közlenmiş Patlıcanlı Nohut Salatası

4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

125 g ıslatılmış nohut
1 adet büyük patlıcan
2 adet domates
1 adet salatalık
200 g havuç, çiğ
1 küçük demet nane
1 tutam Tabasco
½ tatlı kaşığı kırmızıbiber
Meyve sirkesi, sıvı yağ (zeytinyağı),
taze limon suyu
Tatlandırmak için tuz, biberiye

Hazırlanışı:

- Nohutları bir gece önceden ıslatın. Ardından tuzlu suda yaklaşık 30-40 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Patlıcanları ½ cm kalınlığında dilimleyin. Zeytinyağında kızartın ve limon suyu, tuz ve ince doğranmış biberiye ekleyin.
- Domatesleri küp şeklinde doğrayın, salatalık ve havuçları elmas/küp şeklinde doğrayın. Nohutu ve patlıcanları ekleyin.
- Naneyi ince ince doğrayın, ancak süslemek için dallarını ayırın.
- Doğranmış nane, baharatlar, Tabasco, meyve sirkesi ve zeytinyağını salata karışımına ekleyip karıştırın.
- Bir dal nane ile süsleyin.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897