

طرز تهیه سالاد لوبیای سفید و گوجه گیلاسی

مواد لازم برای سالاد لوبیا سفید و گوجه گیلاسی (برای ۶ نفر)

لوبیای سفید	یک کنسرو
گوجه فرنگی گیلاسی (نصف شده)	۱۰۰ گرم
جعفری (خردشده)	یک سوم فنجان
روغن زیتون	یک چهارم فنجان
سیر (خرد و کوبیده شده)	۳ حبه
رزماری	به میزان دلخواه
پنیر پارمسان (رنده شده)	یک چهارم فنجان
نمک	یک قاشق چای‌خوری
فلفل تازه	یک چهارم قاشق چای‌خوری
آبلیمو	یک چهارم فنجان
آماده سازی:	۱۵ دقیقه
زمان پخت:	۳۰ دقیقه
مجموع زمان پخت:	۴۵ دقیقه

روش تهیه سالاد لوبیای سفید و گوجه گیلاسی

ابتدا با تزئینات انتهایی کار خود را آغاز کنید. به این صورت که سیر و رزماری را در یک تابه چرب شده با روغن زیتون تازه قرار داده و کمی تفت دهید تا طعم یکدیگر را به خود بگیرند. سپس آنها را از تابه به یک ظرف دیگر منتقل کنید (به استثنای روغن زیتون) و با پنیر پارمسان، نمک، فلفل و آبلیمو به خوبی مخلوط نمایید.

کنسرو لوبیا سفید را در یک کاسه متوسط ریخته سپس گوجه فرنگی‌های گیلاسی و جعفری را به آن اضافه نمایید. آن را سرو کنید.