



Συνταγή από το [www.trip-travel.gr](http://www.trip-travel.gr)

---

## Λιβανέζικη σαλάτα με Fattoush

### Για τη σαλάτα:

- 1 μαρούλι, πλυμένο και κομμένο σε μεγάλες μπουκιές
- 1 φλιτζάνι ντομάτες, χοντροκομμένες
- 1 φλιτζάνι φέτες αγγούρι
- 1 μικρό γλυκό κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- 1 κουταλιά της σούπας σουμάκ

### Για τη βινεγκρέτ :

- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκο χυμό λεμονιού
- 3 κουταλιές σούπας ελαφρύ ελαιόλαδο,
- ½ κουταλάκι του γλυκού σκόνη σκόρδου,
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι χοντρό
- φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Σε ένα μεγάλο μπολ σαλάτας, ρίχνουμε το μαρούλι, τη ντομάτα, το αγγούρι και το κρεμμύδι.

**Κάνουμε τη βινεγκρέτ:** ρίχνουμε το χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, σκόρδο σε σκόνη, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μικρό μπολ. Χτυπάμε και στη συνέχεια βουτάμε τα κομμάτια του μαρουλιού στη βινεγκρέτ, παίρνοντας γεύση και ρυθμίζοντας ανάλογα προσθέτοντας περισσότερο λεμόνι ή μπαχαρικά. Προσθέστε τις μισές πιτούλες στη σαλάτα, ρίχνουμε το βινεγκρέτ και ανακατεύουμε. Αφού τοποθετήσετε τις υπόλοιπες πίτες στην κορυφή της σαλάτας, πασπαλίστε κατά βούληση με σουμάκ.

Όταν η σαλάτα έχει τελειώσει, θα δείτε τους χυμούς στο κάτω μέρος του μπολ. Αυτό είναι το καλύτερο

Καλή επιτυχία!!!