



Δροσιστική, λιβανέζικη σαλάτα Fattoush

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5-1 λεπτά

Υλικά για τις τηγανητές πίτες:

2 αραβικές πίτες, κομμένες σε λωρίδες ή μεσαία κομμάτια
ηλιέλαιο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά:

1 μαρούλι, χοντροκομμένο
[2-3 αγγουράκια Κήπος της Ξάνθης](#), κομμένα σε μεσαία κομμάτια
1 ντομάτα, κομμένη σε μεσαία κομμάτια & ξεσποριασμένη
1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε κυβάκια
2 φρέσκα κρεμμυδάκια κομμένα σε φέτες
3-4 ραπανάκια, κομμένα σε τέταρτα
3-4 κλωναρακια μαϊντανό, χοντροκομμένος
1-2 κλωναράκια φρέσκος δυόσμος, χοντροκομμένος

Υλικά για το dressing¹:

50 ml ελαιόλαδο
χυμό από 1 λεμόνι
1-2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένη
1 κ.γλ. σουμάκ ή ξύσμα από 2 λεμόνια
1 κ.γλ. μελάσα ή 1 κ.γλ. αγαύη
½ κ.γλ. δυόσμος, ξερός
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Γεμίζουμε ένα τηγάνι με ηλιέλαιο και μόλις κάψει ρίχνουμε τις πίτες και τις τηγανίζουμε μέχρι να χρυσαφίσουν. Τις μεταφέρουμε σε ένα σουρωτήρι ή πιάτο με απορροφητικό χαρτί, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.



Εναλλακτικά τις ψήνουμε στον φούρνο στους 200°C στον άερα για 8-10 λεπτά ή στο air fryer για 5 λεπτά.

- 2) Ρίχνουμε σε μπολ το μαρούλι, τα [αγγουράκια Κήπος της Ξάνθης](#), τη ντομάτα, την πιπεριά, τα κρεμμυδάκια, τα ραπανάκια, τον μαϊντανό και τον δυόσμο και ανακατεύουμε καλά.
- 3) Βάζουμε σε μπολ όλα τα υλικά για το dressing ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Περιχύνουμε τα λαχανικά στο μπολ και ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιομορφα.
- 4) Σερβίρουμε με τις πίτες και επιπλέον σουμάκ.