

سالاد پاپایا " Som Tam "

مواد لازم:

- ۲ فنجان پاپایای سبز درشت رنده شده
- ۳ عدد گوجه چری (ریز) که از وسط نصف شده
- ۳۰ گرم لوبیا سبز که در اندازه ۳ سانتیمتری خرد شده باشد
- ۱۱ الی ۲ عدد بادمجان نصف شده و ورقه شده
- ۱۴ الی ۶ عدد چیلی تایلندی
- ۱۳ الی ۴ عدد سیر پوست کنده
- ۱ قاشق غذاخوری سس ماهی
- ۱ قاشق غذاخوری میگوی خشک کوبیده
- ۱ قاشق غذاخوری شکر
- ۱ قاشق غذاخوری آب لیموی تازه

طرز تهیه:

۱. سیرو چیلی را کمی در هاون بکوبید. لوبیا سبز را اضافه کنید و بکوبید. سپس بادمجان را اضافه کرده بکوبید. سس ماهی، شکر و آبلیمو را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. گوجه فرنگی و میگو خشک شکسته را اضافه کنید و با دسته هاون فشار دهید.
۲. پاپایا را به مخلوط بال اضافه کنید و خوب به هم بزنید. با سبزیجات تازه سرو کنید.