

Middle Eastern Salad Arnabeet

Product Description

Fried cauliflower with tahini dressing

Serving Size: 3 oz Yields: 20 servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
2 heads	Cauliflower – cut into florets	1 cup	Souk Taratour dressing
½ cup	Tomatoes – diced	¼ Cup	Parsley – chopped
2 tsp	Table salt or to taste		

Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands & Knife Guard
2. Cut cauliflower to above sizing and deep fry to a golden brown
3. Remove cauliflower and let drain
4. Dice tomatoes
5. Combine tomatoes, taratour, parsley and salt to create dressing
6. Toss and serve

Tamaño de producciones de 3 onzas: 20 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
2 cabezas	Coliflor cortada en floretes	1 taza	Souk Taratour aderezo
½taza	Tomates - cortados en cuadritos	¼ taza	Perejil - picado
2 tsp	Sal de mesa o al gusto		

Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos y un guante para cortar
2. Corte la coliflor que queden los florets enteros, si muy grandes corte a la mitad, fríala hasta que queden en color dorado (pero que no se quemén)
3. Saque del aceite y deje escurrir
4. Corte los tomates en cuadritos
5. Combine los tomates, el taratour, el perejil y la sal para crear el aderezo
6. Mezcle bien y sirva.