

# Middle Eastern Salad

## Jerusalem Salad

### Product Description

*A delicious cutting board salad with a tahini dressing*

Serving Size: 3 oz Yields: 42 servings (Approx)

### Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
8 cups	Tomatoes – medium dice	8 cups	Cucumbers – seeded and medium dice
2 cups	Souk brand Taratour dressing	1.5 cups	Cilantro – chopped
2 Tbsp	Garlic – minced	1 Tbsp	Table Salt

### Preparation Steps

1. *Begin with Gloved hands & Knife Guard*
2. *Chop all vegetables and mix in bowl*
3. *Combine Taratour, garlic and salt to make the dressing*
4. *Toss and serve*

tamaño de la porción ; 3 onzas

Rinde : 42 porciones (aproximadas)

### Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
8 tazas	Tomates – cortados a dados medios	8 tazas	Pepinos sin semilla y cortados a dados medios
2 tazas	Taratour de la marca Souk	1.5 tazas	Cilantro - cortado
2 Tbsp	Ajo - picadito	1 Tbsp	Sal de mesa

### Pasos de la preparación

1. *Comience con guantes en las manos y guante para cortar*
2. *Corte todos los vegetales y mézcle en un tazón*
3. *Combine Taratour, el ajo y la sal para hacer el aderezo*
4. *Combine todo y sirva*