



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ KURU DOMATES SALATASI

Anadolujet Magazin

4-5 adet gün kurusu domates
4-5 adet hamsi tuzlama (ançüez)
1 kırmızı soğan
1 baş sarımsak
½ fincan elma sirkesi
½ fincan nar ekşisi
Bir avuç kavrulmuş ceviz
Taze dereotu
Kişniş
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Güneşte kurutulmuş domatesleri zeytinyağı ve elma sirkesi karışımında yumuşayana kadar bekletin.

Tuzlanmış hamsi filetoalarını sudan geçirip kurutun.

Kırmızı soğanı ve sarımsağı piyazlık doğrayın.

Dereotunu ve kişnişi incecik kıyın. Kavrulmuş cevizleri de bıçakla kıyın.

Bir servis kâsesine domatesleri yayın. Üzerine hamsileri, soğanı, sarımsağı ve cevizleri koyun, taze baharatları serpin. Kuru domatesleri beklettiğiniz zeytinyağı ve sirke karışımını ekleyin. Nar ekşisiyle son bir dokunuş yapıp karıştırın.

