



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTANA (ŞANLIURFA)

5 adet küçük domates
4-5 adet sivri biber
2 adet salatalık
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
Yarım demet semizotu
Sosu için:
2 su bardağı buzlu su
Yarım fincan nar ekşisi
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı isot
1 çay kaşığı limon tuzu
Tuz

Bütün yeşillikler; semizotu, maydanoz, nane ve sivri biberler ince ince kıyılarak büyük bir karıştırma kabına aktarılır.

Salatalıklar, domatesler ve kuru soğan da çok küçük doğranarak karıştırma kabına aktarılır.

Üzerine isot, tuz, limon tuzu, nar ekşisi, domates salçası ve soğuk su ilave edilerek iyice karıştırılır.

Bostana bir servis kasesine aktarılır, buzla süslenerek servis yapılır.

