BOSTANA (ŞANLIURFA)

4 Domates
2 yeşil biber
1 soğan
1/2 demet maydanoz
100 gr. pırpırım (semizotu)
1 salatalık
4-5 nane yaprağı
1 su bardağı koruk suyu veya nar suyu
tuz

Sebzeler yıkanır, iyice ayıklanır ve kabukları soyulacak olanların kabukları soyulur. Bütün sebzeler çok ince doğranır. Tuz atılıp iyice ezilir. Koruk suyu veya nar suyu eklenir ve istenirse üzerlerine buz konup servis yapılır. Bostana genellikle çiğ köfte gibi acılı yemeklerle yenildiği gibi, kebap ve söğülme ile de yenilir.

© lezzetler.com tarif no:113241 • adı:Bostana (Şanlıurfa) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:04