



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALATASI

Malzeme:

6 adet büyükçe domates
2 adet büyük baş soğan
1 kaşık nane «Taze olması tercih edilir»
1 limon
Yarım fincan zeytinyağı
8 tane sivri yeşil biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz

Yapılışı:

Soğanlar halka halka doğrandıktan sonra bir kabın içinde bol tuz ve biraz sirke ilâve edilir ve elle oğulup mincıkılarak acı suyu alınır. Sonra yıkanır. Domatesler kaynamakta olan suyun içine çatala batırılıp daldırılarak 25 - 30 saniye kadar tutulup çıkarılarak kabukları kolayca soyulduktan sonra keskin bir bıçak ile muntazam dilimler halinde salata tabağına istif edilir. Oğulmuş soğan üstlerine serpilip, nane ve ince doğranmış yeşil biber ile tuz da ilâve edildikten sonra, iri kıyılmış maydanozla süslenir. Hepsinin üstüne zeytinyağı ve limon karışımı gezdirilip servis yapılır.

[ML® Kaşık Salatası için tıklayın](#)