



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALATASI

Malzeme

- 3 büyükçe domates
- 1 Küçük soğan
- 5 adet yeşilbiber
- 4-5 dal taze nane
- Yarım kahve fincanı limon suyu
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

1. Domatesleri, kaynamakta olan suda 1 dakika tutup çıkartın; bu işlem onların kabuklarının kolayca soyulmasını sağlayacaktır. Kabuklarını soyduktan sonra, iri fındık boyunda doğrayın.
2. Sonra bir küçükbaş soğanı piyaz şeklinde doğradıktan sonra üstlerine bir çorba kaşığı tuz atarak, beş dakika kadar tuzla bırakın. Tuzlu soğanları ovalayarak öldürdükten sonra yıkayın, sıkın ve kâsedeki domateslere katın.
3. Daha sonra tabaktaki bu soğanlı domateslere; kıyılırcasına irice doğranmış nane, biber, tuzu ilave ederek, biraz mıncıklamak suretiyle domateslerin hafifçe suyunu salmasını sağlayın. Salataya zeytinyağı ile limon suyunu ilave ettikten sonra bir kez daha karıştırıp servis yapın.