



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SALATA

1 su bardağı arpa şehriye
2 adet domates
2 adet çarliston biber
4-5 yaprak aysberk
1 adet salatalık
8-10 dal dereotu
Sosu için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı hardal
1 çorba kaşığı limon suyu
Pul biber, tuz

Tencereye 3 su bardağı su konur, tuz eklenir. Kaynayınca şehriye atılır. 8-10 dakika haşlanır, suyu süzülür. Derin bir kaba şehriye aktarılır. Üzerine küp doğranmış domates salatalık, ince doğranmış biber, aysberk ve ince kıyılmış dereotu eklenir. Sos malzemesi karıştırılır. Malzemenin üzerine dökülür ve karıştırılır.