



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYE SALATASI

1.5 su bardağı arpa şehriye
Yarım demet semizotu
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet kuzukulağı
15 adet kiraz domates
1 çorba kaşığı hardal
1 adet limonun suyu
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar su
Tuz
Karabiber

Şehriyeyi, yağda rengi dönene kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ilave edin, suyunu çekene kadar pişirin. Semizotu ve kuzukulağını iri doğrayın. Domatesleri ikiye bölün. Soğuyan şehriyenin üzerine hardal, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip, harmanlayın. Dilerseniz bardağa, dilerseniz derin bir servis tabağına bir kat şehriye, bir kat yeşillik, bir kat domates olacak şekilde yerleştirin.