



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU YOĞURTLU SALATA (HATAY)

Ömür Akkor

4 yemek kaşığı tuzlu yoğurt  
5 yemek kaşığı Komili Natürel Sızma Zeytinyağı  
2 adet domates  
2 adet yeşil biber  
1 adet kırmızı biber  
1 adet kuru soğan  
Birkaç dal taze nane  
Birkaç dal maydanoz  
Çörekotu

Tüm salata malzemelerini küp küp doğrayın ve derin bir kaba alın.  
Daha sonra üzerine tuzlu yoğurdu ekleyip güzelce karıştırın ve malzemenin birbirine geçmesini sağlayın.  
Servis tabağına alınan salatanın üzerine çörek otu ve Komili Zeytinyağı gezdirerek servis edin.

Not: Tuzlu yoğurt özellikle Hatay bölgesinde yoğurdun, uzun süre korunması amacıyla tuz ile kaynatılıp soğutulmasıyla elde edilir. Tek başına zeytinyağı ile tadına doymayacağı da eklenmelidir.

