



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

URFA USULÜ BOSTANA

- 1 büyük domates
- Yarım demet taze soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çorba kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 adet soğan
- 1 adet limonun suyu

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun ve çok ince küp şeklinde doğrayın. Soğanı soyup ince kıyın. Maydanozu temizleyip kıyın. Bütün malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Ayrı bir kaptaki domates salçası, bir limonun suyu, pul biber ve suyu bir kaptaki karıştırın. Domatesli karışım ile sosu kapaklı bir kaba (cam kavanoz tercih edilir) aktarın. Kapağını kapatıp bir gün buzdolabın da beklettikten sonra servis yapın.
