



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ BİBER SALATASI

3 adet közlenmiş kırmızı biber
1 su bardağı arpa şehriye
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince su
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay bardağı kuru üzüm
Tuz

Arpa şehriyeyi tuz eklenmiş suda haşlayıp süzün. Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Kuru üzümü ılık suda 10 dakika bekletin. İri doğranmış soğanı kavurun. İçine doğranmış kırmızıbiberi ekleyip bir kaba alın. Şehriyeyi, üzümleri ve kabuğu soyulmuş çiğ bademleri ekleyin. Tuzunu ayarlayıp iyice harmanlayın.