



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN SALATASI

Malzeme :

4 tane iri domates

2 tane iri hıyar

4 tane yeşil sivri biber

2 baş soğan veya bir demet taze soğan

4 diş sarımsak

1 demet maydanoz

Var ise bir demet taze nane veya

bir kaşık kuru nane

1 tatlı kaşığı tuz

1 fincan zeytinyağı

1 limon veya yarım fincan sirke

Yapılışı:

İnce ince halka gibi kesilmiş olan soğanlar hafif tuzlu suda sıklır ve süzülerek tabağa konur. Üzerine domatesler ve hıyarlar iri doğranmış olarak ve sarımsaklar da dörde bölünerek ilâve edilir. Maydanoz ve nane iyice yıkandıktan sonra doğranmadan yaprak yaprak ve biberler de iri doğranarak katılıp tuz da gezdirilir. Zeytinyağı ve sirke bir arada karıştırılıp salatanın üzerine gezdirilerek servis yapılır.

[ML® Bahçivan Çöreği için tıklayın](#)