



BOSTANA (ŞANLIURFA)



Malzemeler: 5 adet küçük domates, 4-5 adet sivri biber, 2 adet salatalık, 1 adet kuru soğan, yarım demet maydanoz, yarım demet nane, yarım demet semizotu.



Sosu için: 2 su bardağı buzlu su, yarım fincan nar ekşisi, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı isot, 1 çay kaşığı limon tuzu, tuz.



Bütün yeşillikler; semizotu, maydanoz, nane ve sivri biberler ince ince kıyılır.



Büyük bir karıştırma kabına kıyılan bütün yeşillikler aktarılır.



Salatalıklar önce çubuk çubuk kıyılır daha sonra çok ince doğranarak karıştırma kabına alınır.



Domatesler de çok ince bir şekilde doğranarak karıştırma kabına alınır.



Kuru soğan çok küçük doğranarak karıştırma kabına aktarılır.



Bütün malzemeler çok küçük bir şekilde doğranmış olarak karıştırma kabında toplanır.



Malzemelerin üzerine isot ilave edilir.



İsotun üzerine tuz ve limon tuzu ilave edilir.



Nar ekşisi eklenir.



Domates salçası eklenir.



En son soğuk su ilave edilir.



Homojen dağılına kadar iyice karıştırılır.



Bostana bir servis kasesine aktarılır, buzla süslenerek servis yapılır.