



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOSTANA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Domates - 150gr.

Kırmızı ve yeşilbiber - 10 gr.

Maydanoz - 15 gr.

Taze nane - 15 gr.

Semizotu - 25 gr.

Yeşil soğan - 15 gr.

Bostana sosu:

Nar suyu, koruk suyu veya nar pekmezi - 15 gr.

Biberlerin damarları ve tohumları, domateslerin kabukları ayıklanır, küçük küçük doğranır. Diğer sebzeler de iyice temizlendikten sonra ince ince kıyılır. Malzemeler ne kadar ince kıyılırsa o kadar makbuldür. Bostana kaşıkla yenene bir salattır, ince kıyılan malzemelere tuz ve mevsimine göre tercih edilen ekşi su (nar, koruk ya da pekmez) eklenir.

