



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTANA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg taze domates
8 tane taze kırmızı / yeşil biber
1 demet maydanoz
½ demet nane
½ demet semiz otu
½ demet yeşil soğan
Tuz
Ekşi için:
Koruk suyu, nar suyu ya da nar pekmezi

Domateslerin kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Damarları ve tohumları ayıklanan biber, yeşil soğan, maydanoz, nane ve semizotu ince ince kıyılır. Tuz ilavesiyle iyice karıştırılır, ekşisi konularak kâselere doldurulur. Malzemesi ne kadar ince kıyılırsa o kadar makbuldür. Ekşisi, yaz başında koruk suyu, sonbaharda taze nar suyu, diğer mevsimlerde nar pekmezidir. Limon tuzu ve şeker karışımı, diğerlerinden mahrumiyet halinde kullanılabilir.

Not: Kök anlamı Farsça bû (koku), -stan (yer) olup, sebze bahçesi için kullanılan bostân'dan türetilmiştir.

