



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOSTANA (ŞANLIURFA)

4 adet olgun kırmızı domates
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet yeşilbiber
1/2 demet maydanoz
1/2 kahve fincanı nar pekmezi
1 adet limonun suyu
3 çay kaşığı tuz

Yıkayıp temizlendikten sonra, domates, kuru soğan, biber ve maydanoz olabildiğince ince doğranır. Şri doğranması özür sayılabilir, ama ince doğranması maharet işidir. Öyle ki sanat eseri yapar gibi incecik doğrayanlar vardır. Doğranan malzemeler çukurca bir kaba alınır. Üzerine nar pekmezi, limon suyu, tuz ve 1 su bardağı su eklenerek karıştırılır. Verilen ölçülere uyulduğu takdirde ve nar pekmezinin normal katılıkla olması halinde lezzetinin yerinde olacağını düşünüyoruz. Damak zevkinize uygun olarak tuzunu ve ekşisini ayarlayabilirsiniz. Hazır olan bostana yemeklerin yanında servis yapılır. Urfa'ya mahsus bir salata çeşididir. Sıkça yapılan ve lezzetli olan bostana çoğunlukla burğul aşı ve pirinç pilavı çeşitleri ile bazı kebab çeşitlerinin yanında yerini alır.