



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTANA (ŞANLIURFA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 3 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- Çeyrek demet semizotu
- 8 sap nane
- 1 tatlı kaşığı nar pekmezi
- 2 adet yeşil sivri biber

Domatesleri sıcak suda iki dakika tuttuktan sonra soğuk sudan geçirip kabuklarını soyun. İnce ince doğrayın. Soğanları ince ince doğradıktan sonra tuzlu su ile ovarak acısını çıkarın. Maydanozu, semizotunu, naneyi çok ince kıyın. Sivri yeşilbiberi, daire şeklinde mümkün olduğu kadar ince doğrayın. Hepsini salata kasesine koyun ve nar pekmezi veya ekşi nar suyu ile karıştırın, hafifçe ezin. Ağızını streç filmle kapatıp bir süre buzdolabında bekletin, soğuk soğuk servis yapın. İsterseniz, bu salatayı koruk suyu veya sirke ile de yapabilirsiniz. İsteyenler çok az zeytinyağı da koyabilir.

