



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTANA (ÅŽANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

- 4 Adet Orta Boy Domataes
- 2 Adet YeÅYil KÅŕy Biberi
- 1 Adet KÅ±rmÅ±zÅ± Biber
- 0,5 Demet Maydonoz
- 2 Su BardaÅYÅ± Semizotu (yapraklarÅ± ve ince dallarÅ± kullanÅ±lacak)
- 3 Adet Taze SoÅYan
- 1 DiÅY SarÅ±msak
- 2 Yemek KaÅYÅ±ÅYÅ± SÅ±rma ZeytinyaÅYÅ±
- 0,5 Limon Suyu
- 3 Yemek KaÅYÅ±ÅYÅ± Nar EkÅYisi
- 1 Adet Orta Boy SalatalÅ±k
- 1 Adet SalatalÅ±k
- Tuz
- 2 Yemek KaÅYÅ±ÅYÅ± Toz KÅ±rmÅ±zÅ± Biber
- 2 TatlÅ± KaÅYÅ±ÅYÅ± Kuru Nane
- 1 Yemek KaÅYÅ±ÅYÅ± Toz Sumak
- 1,5 Su BardaÅYÅ± Su

Bostana salatamÅ±zÅ± yapmaya domateslerin kabuklarÅ±nÅ± soyarak baÅYlayalÅ±m. ArdÅ±ndan domatesleri mercimek tanesinden daha kÅ¼ÅŞÅ¼k doÅYrayÅ±n. Biraz zor olacak ama salatayÅ± yedikten sonra, buna deÅYecektir. AynÅ± ÅYekilde salatalÅ±kta bu ÅYekilde doÅYranmalÅ±dÅ±r. Kalan malzemelerin hepsini bÅŕyle doÅYrayÅ±n. Åžimdi kÅ±rmÅ±zÅ± biberlerin ÅŞekirdeklerini temizleyerek, aynÅ± ÅYekilde doÅYrayÅ±n. MaydanozlarÅ± ince ÅYekilde kÅ±yÅ±n. Taze soÅYanlarÅ± kÅ¼ÅŞÅ¼k doÅYrayÅ±n. Semizotunun yapraklarÅ±nÅ± kÅ¼ÅŞÅ¼k doÅYrayÅ±n. Malzemelerin hepsini derin bir kÅ±senin iÅşine koyun. Bir diÅY sarÅ±msaÅYÅ± iÅşine rendeleyin. AyrÅ± bir yerde sÅ±zma zeytinyaÅYÅ±nÅ±, nar ekÅYisi ve limon suyunu karÅ±ÅYtÅ±rÅ±n. Å°Åşine tuz ile diÅYer baharatlarÅ± ilave edin ve iyice karÅ±ÅYmasÅ±nÅ± saÅYlayÅ±n. YarÅ±m su bardaÅYÅ± su ilave ederek, biraz sulanmasÅ±nÅ± saÅYlayÅ±n. Salata malzemelerine hazÅ±rladÅ±ÅYÅ±nÅ±z sosu dÅŕkÅ¼n ve birlikte harmanlayÅ±n. SalatanÅ±n iÅşine kalan bir bardak suyu da karÅ±ÅYtÅ±rÅ±n. Bostana salatanÅ±zÅ± gÅ¼zel bir salata tabaÅYÅ±na koyun. Sevdiklerinizin beÅYeneceÅYini dÅ¼ÅYÅ¼nÅ¼yoruz.



© lezzetler.com tarif no:146623 | ad±:Bostana (Äžani±urfa) | gÄ¶nderen:seylan | indirme tarihi:01.11.2020 - 03:48