



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTANA (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

- 4 Adet Orta Boy Domates
- 2 Adet Yeşil Köy Biberi
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 0,5 Demet Maydanoz
- 2 Su Bardağı Semizotu (yaprakları ve ince dalları kullanılacak)
- 3 Adet Taze Soğan
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Yemek Kaşığı Sırma Zeytinyağı
- 0,5 Limon Suyu
- 3 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Adet Orta Boy Salatalık
- 1 Adet Salatalık
- Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 2 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Yemek Kaşığı Toz Sumak
- 1,5 Su Bardağı Su

Bostana salatamızı yapmaya domateslerin kabuklarını soyarak başlayalım.

Ardından domatesleri mercimek tanesinden daha küçük doğrayın.

Biraz zor olacak ama salatayı yedikten sonra, buna değecektir. Aynı şekilde salatalıkta bu şekilde doğranmalıdır. Kalan malzemelerin hepsini böyle doğrayın.

Şimdi kırmızı biberlerin çekirdeklerini temizleyerek, aynı şekilde doğrayın.

Maydanozları ince şekilde kıyın. Taze soğanları küçük doğrayın.

Semizotunun yapraklarını küçük doğrayın.

Malzemelerin hepsini derin bir kâsenin içine koyun. Bir diş sarımsağı içine rendeleyin.

Ayrı bir yerde sızma zeytinyağını, nar ekşisi ve limon suyunu karıştırın. İçine tuz ile diğer baharatları ilave edin ve iyice karışmasını sağlayın.

Yarım su bardağı su ilave ederek, biraz sulanmasını sağlayın. Salata malzemelerine hazırladığınız sosu dökün ve birlikte harmanlayın.

Salatanın içine kalan bir bardak suyu da karıştırın. Bostana salatanızı güzel bir salata tabağına koyun.

Sevdiklerinizin beğeneceğini düşünüyoruz.



© lezzetler.com tarif no:146623 • adı:Bostana (Şanlıurfa) • gönderen:seylan • indirme tarihi:01.04.2025 - 09:45