



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URFA USULÜ BOSTANA

1 büyük domates
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 adet soğan
1 adet limonun suyu

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun ve çok ince küp şeklinde doğrayın. Soğanı soyup ince kıyın. Maydanozu temizleyip kıyın. Bütün malzemeyi bir kapta karıştırın. Ayrı bir kapta domates salçası, bir limonun suyu, pul biber ve suyu bir kapta karıştırın. Domatesli karışım ile sosu kapaklı bir kaba (cam kavanoz tercih edilir) aktarın. Kapağını kapatıp bir gün buzdolabın da beklettikten sonra servis yapın.