



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜK SALATASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

4 Adet (Orta Boy) Domates
2 Adet (Orta Boy) Kuru Soğan
2 Adet Acı Yeşil Biber
6 Dal Taze Fesleğen
5 gr. Tuz

Domates ve acı yeşil biber çoban salatada olduğu gibi doğranır.

İçine yarım ay şeklinde kuru soğanlar doğranır.

4-5- dal taze fesleğen doğranır, tuz atılır ve servis edilir.

Not: Bük; Silifke İlçesinde Göksu Irmağı'nın kenarında sebze yetiştirilen alanlara verilen isimdir. Yazları Silifke çok sıcak olduğu için genellikle eskiden büklerle (Serin olduğu için) gitme alışkanlığı vardı, bük salatası da orada taze sebzelerle yapılan bir salata çeşididir. Arzuya göre yeşil biber yerine süs biberi denilen ve çok acı olan küçük biberler de kullanılabilir.