



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN SALATA

Malzeme

- 2 adet iri sert domates
- 1 adet küçük soğan
- 3-4 adet yeşilbiber
- 2 adet salatalık
- Yarım demet maydanoz
- Zeytinyağı, limon, tuz

Hazırlanışı

Soğanın kabuklarını soyup, yıkayıp yarım cm. kalınlıkta yarım halkalara doğrayın.

2. İçerisine biraz tuz koyup, hafifçe ovup, diriliğini ve acılığını giderin.

3. Soğuk suyla yıkayıp salata tabağına koyun. Domatesleri yıkayıp, istediğiniz büyüklükte kuşbaşı doğrayıp, soğanların üzerine koyun.

4. Salataları yıkayıp, kabuklarını soyup, yarım veya çeyrek dairelere istediğiniz incelikte kesip, salata tabağına koyun.

5. Biberleri yıkayıp orta incelikte kıyın; salata tabağına koyun. Maydanozu incecik doğrayıp, salata tabağına ilave edin.

6. Salata tabağındaki karışıma azıcık tuz koyup, hepsini karıştırın. Üzerlerini düzelterip, limonlu sosu döküp, servis yapın.

[ML® Çoban Salatası \(görsel\)](#)