



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇOBAN SALATA (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

2 büyük katı domates
1 büyük soğan
3 sivri biber veya 1 dolmalık biber
1/2 bardak doğranmış maydanoz
1 orta boy salatalık
1/3 bardak sirke
1/3 bardak zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Soğanları ince ince verev şeklinde kesin ve biraz tuzlayın. Ellerinizle oğuşturarak sıkın ve acısını alın ve sonra yıkayıp, süzün. Salata kabına alarak, domates, biber ve salatalığı kesin. Kiyılmış maydanoz ekleyin. Yağı, tuz ve sirkeyi küçük bir kaseye koyup, bir çatal yardımıyla hızlıca çırpın ve salatanın üzerine eşit olarak döküp, karıştırın. Zeytinle süsleyin.

[ML® Çoban Salatası için tıklayın](#)

[ML® Çoban Salatası \(görsel\)](#)