



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN SALATASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Adet Kuru Soğan
- 4 Adet Domates
- 2 Adet Sivri Biber
- 1 Adet Salatalık
- Tuz
- Zeytinyağı
- 1 Kahve Fincanı Sirke veya Limon Suyu

İnce şekilde doğranmış soğanlar tuzla ovularak diriliğinin gitmesi sağlanır. Soğan yıkanarak hazır hale getirilir. Salatalıklar, biberler, domatesler normal kalınlıkta doğrandıktan sonra bütün malzemeler karıştırılır. Karışıma tuz, sirke ve zeytinyağı konularak ezdirmeden çatalla karıştırılıp servise hazırlanır.

