



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN SALATA

Meltem Demirci

4 adet orta boy domates

2 adet salatalık

2 adet dolmalık yeşil biber

1 adet küçük kırmızı soğan

Sos malzemeleri:

5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

1,5 yemek kaşığı sirke

1 diş dövülmüş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Taze çekilmiş karabiber

Orta boy bir tencereyi suyla doldurun ve suyu yüksek ateşte kaynatın. Domateslerin alt bölümüne bıçakla bir çarpı çizin. Domatesleri kaynar suya atın ve 20 saniye bekletin. Hemen alıp buzlu su içine atarak pişme işleminin durmasını sağlayın. Domatesleri soyun. Domatesleri, salatalıkları, dolmalık biberleri ve soğanları küp doğrayarak büyük bir salata kasesine aktarın. Sosu için zeytinyağı, sirke ve sarımsağı küçük bir kabın içinde çırpılarak karıştırın. Tuz ve karabiber serpiştirin. Sosu salatanın üzerinde gezdirin ve salatayı karıştırın.

