



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇOBAN SALATASI

4 adet domates  
3 adet yeşil biber  
2 adet salatalık  
1 adet kuru soğan  
1/4 demet maydanoz  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 yemek kaşığı limon suyu  
1/2 çay kaşığı tuz

Öncelikle derin bir kâsenin içine kabuklarını soyarak küp küp doğradığınız domatesleri alın. Salatalıkları da domateslerle aynı ebatta küp küp doğrayın. Yeşil biberleri de ortadan ikiye kesip yarım ay şeklinde doğrayın. Kuru soğanı da küp küp olacak şekilde doğrayın. İsterseniz piyazlık da doğranabilir. Maydanozu da incecik kıyın. Kuru sopen hariç, diğer malzemeleri salata kabına alarak karıştırın. Salata servis kabına aldığınız karışımın üzerine soğanları alın. Salata sosunu hazırlayalım. Zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu küçük bir kaptaki karıştırın. Salatanın üzerine gezdirin. Sosla beraber iyice harmanladıktan sonra bekletmeden servis edin.

