



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN SALATASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 adet orta boy salatalık
4 adet orta boy yeşilbiber
7 adet taze soğan
3 adet büyük boy domates
2-3 demet maydanoz, ince kıyılmış
7-8 dal taze nane, ince kıyılmış
30 ml sızma zeytinyağı
30 ml limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Sebzeleri bol suda yıkayın.

Salatalığı soyun, biberin sap ve çekirdeklerini ayırın. Soğanı ayıklayın.

Soğanı 1 santim kalınlıkta, domates ve salatalığı 1 santimetreküp irilikte doğrayın.

Sebze ve yeşilliklerin hepsini karıştırın. Yağa limon suyu ve tuzu katın, iyice çırpın.

Sosu salatanın üzerine gezdirin ve iyice karıştırın. Servis edin.