



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN SALATASI

2 orta boy domates
1 orta boy salatalık
1/2 baş soğan
3 adet yeşil sivribiber
3-4 dal maydanoz
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke, ya da 1/2 limon suyu
Tuz

Domates ve salatalığı iyice yıkadıktan sonra kabuklarını soyun. Domatesleri 1-1,5 santimetreküplük biçimde, salatalıkları ince ince yarım daire biçiminde doğrayıp, tuzlayın.

Soğanı incecik halkalar halinde doğrayarak, tuzla ezip soğuk suda yıkayın ve suyunu süzün.

Sivri biberleri de yıkayıp tohumlarını çıkararak incecik doğrayın ve hazırlanan bütün malzemeyi salata tabağına koyun, karıştırın.

Zeytinyağı, limon, ya da sirkeyle sos hazırlayıp salatanın üzerine gezdirin. Yedirerek karıştırdıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapın.

Not: Salataya yeşil sivribiber yerine, közlenip incecik kıyılmış dolmalık biber de konulabilir.
