ÇOBAN SALATASI

3 domates (büyük)
1/2 kahve fincanı limon veya sirke
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 soğan (büyük)
6 adet yeşil biber
6 dal maydanoz
1 dal nane
2 çorba kaşığı tuz

Kaynar suya atılan yıkanmış domatesler birkaç dakika suda tutulduktan sonra çıkarılır ve kabukları soyulur, ince ince kesilir, doğranır. Diğer yandan soğan çok ince dilimlere kesilir ve üstüne 1 çorba kaşığı tuz atılarak 10 dakika kadar bekletilir.
Sonra soğanlar, tuzu ile beraber oğulur ve öldürülür. Tuzlu soğanlar yıkanır, suyu akıtılır. Evvelce doğranmış domateslerin üzerine atılır. Biberler çok küçük parçalara doğranır, yıkanmış maydanoz ve nanelerin yaprakları ayıklanır üstüne atılır. Avuçla karıştırılır, biraz mıncıklanır. Suyunu bırakan domatesin suyu biraz akıtılır, zeytinyağı limon veya sirke de dökülerek karıştırılır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:49347 • adı:Çoban Salatası • gönderen:potpori • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:48