



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN SALATASI

4 orta boy domates
2 sivri biber
2 salatalık
1 soğan (piyaz doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu:
2 büyük limonun suyu
1 su bardağı zeytinyağı
1 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber

Piyaz doğranmış soğanları 1 tatlı kaşığı tuzla ovup yıkayınız. Suyunu sıktıktan sonra, büyükçe bir salata kabına koyunuz. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra kuşbaşı doğrayarak aynı kaba koyunuz. Biberleri de, çekirdeklerini temizleyip halka halka doğrayarak kaba ekleyiniz. Salatalığın kabuklarını soyup boylamasma ikiye bölünüz, çekirdeklerini temizleyip ince olarak doğrayınız. Salatalıkları da kaba koyduktan sonra bütün malzemeyi karıştırınız.

Sosu için başka kaptaki limon suyunun içine tuzu ve karabiberi atıp bir çatalla iyice çırpınız. Hafif hafif çırpıma devam ederek zeytinyağını yediriniz.

Hazırladığınız sosu salatanın üstüne dökerek servis ediniz.
