



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇOBAN SALATASI

500 gram domates (3 büyük)

2 adet salatalık

50 gram soğan (1 büyük)

5 adet yeşil biber

1 dal nane

Yarım kahve fincanı zeytinyağı

Tuz

Yarım kahve fincan limon suyu veya sirke

İyice yıkadığınız domates ve salataların kabuklarını soyarak, ufak parçalar halinde büyükçe bir tabağın içine doğrayınız. Diğer tarafta başka bir kap içerisine, soğanları ay şeklinde ince ince kıyınız. Üzerine bolca tuz dökerek, tuzla ovup acısını çıkarınız ve yıkayınız. Suyunu iyice süzerek, evvelce hazırladığınız domateslerin üzerine ilâve ediniz. Biber, maydanoz ve naneleri de ince ince doğrayarak, bunun üzerine koyarak hepsini birlikte, iyice karıştırınız. Derince bir kâse içerisinde zeytinyağı, limon veya sirke ve tuzu karıştırıp, salatanın üzerine gezdiriniz. Hepsini birlikte servis tabağına boşaltarak, sofraya getiriniz.