



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN SALATA

2 küçük boy soğan
3 olgun domates
2 salatalık
5 sivri biber
Yarım demet maydanoz
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı sirke
4-5 kaşık sızma zeytinyağı
Tuz

Soğanları incecik piyazlık doğrayın. Üzerine tuz serpip elinizde ovalayarak soğanı yumuşatın. Domatesleri kabaca dilimleyin. Salatalıkları ister kabuklarını soyarak, ister kabuklarıyla bırakarak yarım daire biçiminde ince ince dilimleyin. Sivri biberlerin sap ve çekirdek kısımlarını çıkarıp ince ince dilimleyin. Maydanozu incecik kıyın. Sebzelerin üzerine limon suyu, sirke, zeytinyağı ve tuz ilave ederek dikkatlice harmanlayın. Geniş bir servis tabağına çıkarın. Çoban salatayı fazla bekletmeden servis yapın.