



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ BİBER SALATASI

4 kişilik Gerekli malzeme:

- 1 kırmızı biber
- 1 sarı sarı biber
- 8-10 dilim kepekli tost ekmeđi
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- 1 küçük soğan
- 2 dal taze soğan
- 8-10 yeşil zeytin
- Bir tutam kekik
- Bir tutam karabiber
- Bir tutam tuz

1 Biberleri közleyin. Soğuduktan sonra ortadan ikiye bölüp çekirdekli kısımlarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Ekmek dilimlerinin kenarlarını çıkarıp küp halinde doğrayın.

2 Taze soğanı ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Soğanı piyazlık doğrayın. Zeytinyağı, sirke, soğan, yeşil zeytin, taze soğan, kekik, tuz ve biberi bir kasede karıştırıp 10 dakika dinlendirin.

3 Biberleri 5'er santimlik şeritler halinde kesip dilimleyin. Ekmek parçaları ile birlikte salata tabağına alın. Hazırladığınız soğan ve zeytinli karışımı ekleyip harmanlayın. Tuz ve biberi ekip birkaç saat dinlendirdikten sonra servis yapın.