



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME SALATA

3 domates
2 sivri biber
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kaşık limon suyu
1 kaşık nar ekşisi
2 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Domateslerin kabuklarını soyun, minik parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sap ve tohumlarını çıkartın, ince halkalar şeklinde kesin. Soğanları ince ince çentin. Sarmisakları çok küçük parçalar halinde kıyın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Domates, biber, soğan, sarımsak ve maydanozu bir salata kabına koyun, üzerlerine zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, sumak, pul biber ve tuz koyarak iyice karıştırın, salatayı servis tabağına alın. Nar ekşisi yerine koruk suyu koyabilirsiniz. Sivri biberler acı çıktığı takdirde pul biber koymak gerekmeyebilir. Bu durumda malzemeleri pul bibersiz karıştırmak, tadına baktıktan sonra pul biber miktarını ayarlamak yararlı olur. Salatarın üzerine kıyılmış ceviz koymak farklı bir lezzet verebilir