



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FETTUŞ (LÜBNAN)

2 adet taze lavaş  
Zeytinyağı  
Tuz  
3 adet domates  
500 gram salatalık  
6 adet taze soğan  
1 kök marul  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet semizotu  
Çeyrek demet taze nane  
Sosu için:  
4 çay kaşığı sumak  
Limon suyu  
Nar ekşisi  
2 diş sarımsak  
2 çay kaşığı beyaz sirke  
Yarım çay kaşığı kuru nane  
Zeytinyağı  
Tuz

Lavaşları küçük üçgenler halinde doğrayıp büyük bir kaseye alın.  
Üzerine zeytinyağı gezdirip tuz serpin ve güzelce harmanlayın.  
Lavaşları geniş bir fırın tepsinde yayıp çıtır çıtır olana kadar 180 derecede fırınlayın.  
Sosu için sumakları 4 çay kaşığı kadar ılık suya koyup 15 dakika kadar bekletin.  
Ardından limon suyu, nar ekşisi, dövülmüş sarımsak, sirke ve kuru naneyi ekleyin.  
Hızlıca karıştırarak yağın da azar azar ilave edin.  
Tuzunu da ekleyip sosu bir kenara alın.  
Tüm sebzeleri doğrayın ve büyük bir salata kasesinde karıştırın.  
Sosu sebzelerin üzerine gezdirip karıştırın.  
Ardından fırından çıkardığınız lavaşları da salataya ekleyip bir daha karıştırın.  
Arzu ederseniz üzerine tuz ya da öğütülmüş sumak serpebilirsiniz.



