



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK SUYU BOSTANA (ŞANLIURFA)

200 gr yeşil soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı nar pekmezi
1 çorba kaşığı isot
2 adet limon
4 su bardağı su

Soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Salça, tuz, nar pekmezi, isot, limon suyu ve su eklenip karıştırılır.

Not: Domates salçasına Urfa'da "frenk suyu" adı verilir. Daha ziyade domates yokluğunda yapılan lezzetli bir bostanadır.