



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAVURDAĞI SALATASI

Refika Birgöl

- 4 adet İri Domates
- 1,5 adet Kuru Soğan
- 2/3 bağ Maydanoz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Pul Biber
- 4 dal Taze Nane
- 3 diş Sarımsak
- 2 çorba kaşığı Nar Ekşisi
- 2 çorba kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 2 avuç Dövmüş Ceviz
- 1/3 adet Muskat Rendesi

4 adet domatesi küp küp kesin. 1,5 soğanı da ince ince kıyın ve bir kaba alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber ekleyin. 3 diş sarımsağı ezip, 2 çorba kaşığı nar ekşisi, 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı ve limonu karışıma ekleyin içine 1/2 adet muskat rendeleyin. Daha sonra ellerinizle güzelce hafif bastırarak yoğurun. Eğer ellerinizi kullanmak istemiyorsanız bir kavanozun içine koyup iyice sallayarakta aynı güzel karışımı elde edebilirsiniz. 2/3 bağ maydonuzu ve 4 dal naneyi ince ince kıyın ve salatanıza bu aşamada ilave edin böylelikle nane ve maydonozlar elinizde yapışmamış olurlar. En son 2 avuç cevizi ellerinizle bastırarak kırın ve karışıma ekleyin, nefis salatanız servise hazır olacak. 10 dakika bekletin, böylece soslar birbirine iyice geçecektir.

