



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÂVURDAĞI SALATASI

Gözde Şarküteri

- 2 Adet Çarliston Biber
- 2 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Dövülmüş Sarımsak
- 2 Adet Domates
- ½ Demet Maydanoz
- 100 gr Ceviz
- 250 gr Tatlı Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 2 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Çarliston biberi, kırmızı biberi, soğanı, domatesi ve maydanozu bol suda iyice yıkayın, sonra ufak ufak doğrayın. Bu hazırladığınız karışımı geniş bir kaba alarak üzerine sırasıyla sarımsak, salça, pul biber, kimyon, tuz ve zeytinyağı ekleyerek harmanlayın. Harmanladığınız karışımı servis tabağına alın ve üzerine nar ekşisi ile cevizi ekleyerek süsleyebilirsiniz.

