



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAVURDAĞ SALATASI

Elif Korkmazel

2 sap taze soğan
3 domates
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
4 dal maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı sirke
2 sivri biber

Yapılışı: Taze soğanı çok ince bir şekilde kıyın. Domatesi de içlerini çıkartıp ezin ve kabuklarını küp şeklinde doğrayın. Maydanoz, sivri biber ve kıyılmış cevizle birlikte hepsini bir kabın içinde karıştırın. Üzerine sirke, zeytinyağı ve domatesin ezdiğiniz içini suyuyla ilave edin. Servis tabaklarına sulu bir şekilde koymanız gerekiyor ki salatanın suyunun lezzetini alabilsinler. Sirke sevmiyorsanız limon ya da portakal suyu da kullanabilirsiniz. Ama bu salatanın özelliği sulu olması ve kaşıkla yenmesidir. Zaten bazı yörelerde kaşık salatası deniliyor.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.05.2024