



## HAŞLANMIŞ SALATA

2 adet kabak  
300 gram sivri biber  
2 su bardağı su  
Tuz  
3 adet domates  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı sirke  
Üzeri için:  
İnce doğranmış taze soğan

Kabakları soyup, 1 su bardağı su ve tuz ilavesi ile diri kalacak biçimde haşlayın.  
Biberleri de 1 su bardağı suda, tuz ile haşlayın.  
Sos için domatesleri, soğan ve sarımsağı rendeleyin.  
Zeytinyağı, sirke ve tuz ekleyip, domatesler eriyene dek pişirin.  
Haşlayıp irice doğradığınız biber ve kabakların üzerine bu sosu gezdirip servis yapın.

