



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HORİATİKİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet orta boy domates
1 adet büyük salatalık
1 adet kırmızı soğan
1 adet yeşil veya kırmızı biber
150-200 gram feta peyniri
Yarım su bardağı siyah zeytin (çekirdeksiz)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
Bir tutam kuru kekik
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Domatesleri iri küpler halinde, salatalığı ve kırmızı soğanı yarım ay şeklinde, biberi ise ince şeritler halinde doğrayın. Bu salatanın özelliği, sebzelerin iri doğranmış olmasıdır. Doğradığınız tüm sebzeleri geniş bir salata kasesine alın. Üzerine çekirdeksiz zeytinleri ekleyin. Feta peynirini iri parçalar halinde sebzelerin üzerine koyun. Geleneksel Horiatiki'nde feta peyniri bütün bir blok olarak yerleştirilir, ancak dilerseniz parçalayarak da ekleyebilirsiniz. Zeytinyağını ve sirkeyi salatanın üzerine gezdirin. Tuz, karabiber ve kuru kekik ekleyerek tatlandırın. Horiatiki salatasını taze taze servis edin. Zeytinyağının ve sebzelerin ferahlatıcı tadını, feta peyniri ve zeytinlerle birlikte her lokmada hissedeceksiniz.

