



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSOT SALATASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kırmızıbiber - 200 gr.

Limon suyu - 5 cl.

Sarımsak - 3 gr.

Zeytinyağı - 10 cl.

Tuz - 3 gr.

Ateşte közlenen biberlerin kabukları ayıklanır, ince ince doğranır, servis tabağına alınır. Başka bir kapta Limon suyunun içerisinde zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve tuz konularak karıştırılır. Közlenmiş biberlerin üzerine bu karışımdan dökülerek servis edilir.

