



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞIK SALATA

Cavit Ünal

- 3 Adet Kuru Soğan
- 4 Adet Domates
- 3 Adet Salatalık
- 4 Adet Sivri Biber
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Su Bardağı Dövmüş ceviz içi
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Nar Ekşisi
- 3 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1/4 Demet Taze Nane
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Soğanları çok ufak doğrayalım, üzerine tuz dökerek buzdolabında kapalı bir kapta bekletelim. Domates ve salatalıkların kabuklarını soyarak tavla zarı büyüklüğünde doğrayalım. Sivribiberlerin çekirdeklerini ayırıp yine ufacık doğrayalım. Taze naneyi, maydanozları ve sarımsağı da incecik kıyalım.

Bir kapta nar ekşisini, sıvı yağı, karabiberi, pul biberi salçayla iyice karıştıralım.

Soğanı dolaptan çıkaralım; domates, salatalık, sivribiber, nane, maydanoz ve sarımsakla harmanlayalım. Nar ekşili sosumuzu döküp karıştıralım. Bütün malzemeyi bir servis tabağına alalım, servisten hemen önce üzerine dövmüş ceviz serpelim.