



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ ZEYTİN SALATASI

10-12 dal kekik
Yarım kg biberli zeytin
10 adet kornişon turşu
5-6 adet küçük boy sivri biber
1 adet havuç
2 diş sarımsak
Sos için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı su

Biberli zeytin, kornişon turşu ve sivri biberi ince halkalar halinde doğrayıp geniş bir kaba alın. Havucu temizleyip çok küçük küp şeklinde doğrayın. Kekik iiri, sarımsağı ince kıyın. Havuç, kekik ve sarımsağı zeytinin üzerine ilave edip harmanlayın. Zeytinyağını kızdırıp domates ve biber salçasını kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynayanaya dek pişirin. Soğuduktan sonra zeytin salatasının üzerine gezdirip karıştırın. Buzdolabında birkaç saat bekletip servis yapın.

