



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLLANDRO SALATASI (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Kollandro otu
3 adet domates
4 adet salatalık
2 adet kuru soğan
5 adet yesilbiber
Yesil zeytin
Tuz
Pul biber
Karabiber
Zeytinyağı

Öncelikle salataya adını veren kollandro otu iyice yıkanır. Suyu süzildükten sonra bıçak yardımıyla kıyılır. Daha sonra üç domates, dört salatalık ve beş yesilbiber doğranarak kollandronun üstüne eklenir. Diğer taraftan iki kuru soğan da doğranıp yesil zeytinle birlikte salatanın içine ilave edilir. Ardından kara yağ da denilen, bilinen zeytinyağının koyu kıvamı olan yağ konulur. Tuzu, karabiberi ve pul biberi eklendikten sonra iyice karıştırılır ve büyük bir tabağa konularak servise hazır hale gelir.

Not: Kollandro otu bahar mevsiminde çıkmaktadır. Görünümü itibariyle maydanoza benzemektedir. Kollandro salatasının içine kulumra adı verilen yesillik türü de eklenebilmektedir. Kulumra bitkisi Türkiye'de cehennem topuzu diye adlandırılmaktadır. Ayrıca Kıbrıs'ta bu bitkiye gulumbura da denmektedir. Kollandro salatası, Kıbrıslıların vazgeçemediği bir salata türüdür. Bütün yemeklerin yanında yapılıp servis edilebilmektedir.



