



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATES SALATASI

20-25 parça kurutulmuş domates
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1,5 çay bardağı dolmalık fıstık
Sosu için:
Yarım çay bardağı nar ekşisi
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber

Kurutulmuş domatesleri kaynar suda 4-5 dakika haşlayıp suyunu süzün. İnce doğrayıp bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı ekleyip 3-4 saat bekleterek marine edin. Maydanozları ince doğrayıp kurutulmuş domateslerin üzerine ekleyin. Dolmalık fıstıkları yağsız tavada hafif kavurup salataya ilave edin. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Karıştırıp servis yapın.

