



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ DOMATES SALATASI

Ömür Akkor

4 adet tarla domatesi  
8 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı  
1 demet taze nane  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı ipek biber  
4 yemek kaşığı nar pekmezi  
4 yemek kaşığı sirke  
Kaya tuzu

Tarla domateslerini soyun ve iri küpler halinde doğrayın.

Naneleri yaprak yaprak ayıklayıp, sarımsağı ince ince kıyın.

Bir karıştırma kabına sirkeyi, nar pekmezini, ipek biberi, sarımsağı, kaya tuzunu ve Komili zeytinyağını koyup güzelce karıştırın.

Domatesleri ve naneleri güzelce harmanlayıp bir servis tabağına koyun ve üzerine hazırladığınız sosu ilave ederek servis edin.

Not: İpek biber Antep'in en kaliteli pul biberi, nar pekmezi de tatlı nardan yapılan, ekşiden daha çok tatlı olan en lezzetli pekmezdi.

