



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANZANELLA SALATASI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Bayat Köy Ekmegi 250 g
Zeytinyağı ½ çay bardağı
Sirke 1 yemek kaşığı
Limon Suyu 1 tatlı kaşığı
Kırmızı Soğan 1 adet
Salatalık 1 adet
Domates 250 g
Siyah Zeytin 150 g
Fesleğen Yaprığı 20-25 adet

Bir tatlı kaşığı sirke eklenmiş su dolu bir kaba ekmekler batırılır ve yumuşayana kadar bekletilir. El ile ekmeklerin suyu sıkılır ve kağıt peçeteye fazla suyu alınır. Zeytinlerin çekirdekleri ayklanır. Soğan ince halkalar şeklinde doğranıp biraz tuz ve sirkeyle ovalanarak bir kenarda 10 dakika bekletilir. Domatesler ve salatalıklar dilimlenir. Geniş ve yüksekçe bir çanakta domatesler, salatalıklar, ovulmuş soğanlar, zeytinler, fesleğenler ve ekmekler toplanır. Zeytinyağı ve sirke bir kasede çırpılır. Tuz ve biber eklenir. Sos salata malzemelerine dökülerek iyice harmanlanır.

