



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANZANELLA SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 dilim bayat ekmek (küp doğranmış)
4 büyük domates (doğranmış)
1 salatalık (doğranmış)
1 kırmızı soğan (ince doğranmış)
1 sarı veya kırmızı biber (doğranmış)
1/4 su bardağı zeytinyağı
3 yemek kaşığı sirke
1 diş sarımsak (ezilmiş)
1 demet taze fesleğen (doğranmış)
Tuz ve karabiber (isteğe göre)

Bayat ekmek küplerini bir kaseye alın ve üzerine biraz su serpiştirerek hafifçe nemlendirin. Ekmekleri 10 dakika dinlendirin, ardından fazla suyunu sıkın.

Büyük bir salata kasesinde doğranmış domates, salatalık, kırmızı soğan ve biberi bir araya getirin.

Ekmek küplerini de kaseye ekleyin ve karıştırın.

Küçük bir kasede zeytinyağı, sirke ve ezilmiş sarımsağı karıştırarak bir sos hazırlayın. Sosu salatanın üzerine gezdirin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve taze fesleğen yaprakları ile süsleyin.

Salatanın lezzetlerinin birbirine karışması için 15-20 dakika dinlendirin.

Soğuk olarak servis edin.

