



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PEYNİRLİ DOMATES SALATASI (İTALYA)

2 iri, olgun domates
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı sirke
arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
40 g pastırma (çemeni alınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
40 g kaşarpeyniri (ince şeritler halinde kesilmiş)
1 çorba kaşığı fesleğen (ince kıyılmış)
1 göbek salatanın yaprakları (yıkayıp, süzdürülmüş)

Domatesleri ortadan ikiye kesip, her yarım domatesi, ince dilimleyin (ama alttan kesmeyerek, dilimlerin birbirlerinden ayrılmamalarını sağlayın). Dilimlenmiş her yarım domatesi ayrı ayrı bir servis tabağına yelpaze gibi yerleştirip, üstlerine şeker, tuz ve karabiberin yarısını serpin.

Sirkenin 1 çorba kaşığını üstlerine damla damla gezdirip, tabağı buzdolabına kaldırarak 10 dakika soğutun. Sosu hazırlarsak için arpacık soğanları ile kalan 1 çorba kaşığı sirkeyi bir kâseye koyup, zeytinyağını ekleyerek bir çatalla çirpin. Sarımsak, pastırma şeritleri, kaşarpeyniri şeritleri, fesleğen ve kalan karabiberi katıp, iyice karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın.

Göbek salata yapraklarını bir salata tabağına döşeyip, buzdolabındaki tabağı alarak, dilimlenmiş yarım domatesleri salata yaprakları üstüne döşeyin. Kâsedeki pastırmalı sosu bir kez daha karıştırarak üstlerine boşaltıp, servis yapın.