



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ SALATA

MALZEMELER

175 gr. Pide
1 Yemek Kasığı Tatlı Kırmızı Toz Biber
2 Çay Bardağı Sivi Yağ
400 gr Domates
350 gr Salatalık
1 Adet Kırmızı Soğan
2 Dis Sarmisak
1 Demet Maydanoz
1 Sap Nane
4 Yemek Kasığı Limon Suyu
Tuz
Acı Kırmızı Biber
Kimyon
200 gr Beyaz Peynir
8 Adet Biber Tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Pideyi 1/2 cm. kalınlığında, 3 cm. uzunluğunda parçalara kesin.
Pide parçalarının üzerlerine kırmızı biber serpip sivi yağın yarısını üstlerine gezdirin.
Domatesleri dörde bölüp, çekirdeklerini çıkartın, etli kısmını küçük küçük kesin.
Salatalağı da soyup aynı şekilde doğrayın. Soğanı soyun, kiyin. sarmisakları soyup ezin.
Maydanozu yıkıyın, kurulaşın ve yapraklarını koparın. Nane yapraklarını da ince ince kiyin.
Maydanoz, nane, domates, salatalık, soğan ve sarmisaklı limon suyu, su ve sivi yağ ile karıştırın.
Tuz, acı kırmızı biber ve kimyon katın.
Pide parçalarını fırın tepsisine dizin.
Izgara da kitar kitar olana kadar kızartın.
Servis yapacağınız zaman ekmekleri tabaklara dağıtıp üzerlerine salata koyun.
Beyaz peyniri ufalayıp serpistirin.
Biber tursusunu en üste koyup pidelerin yumuşaması için hemen servis yapın.