



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRAZİ SALATA (İRAN)

1 orta boy taze soğan, ince dilimlenmiş
1 pound İran, Ermeni, limon veya İngiliz seralı salatalık, soyulmuş, değişen soyma şeritleri bırakarak, ısıruk büyüklüğünde parçalar halinde kesilmiş
1 diş ince rendelenmiş sarımsak
2-3 büyük yadigarı domates, dilimlenmiş
6 küçük kırmızı domates, dilimlenmiş
2 pint küçük çeri domates, ikiye bölünmüş
1/2 su bardağı taze limon suyu, bölünmüş
4 yemek kaşığı bölünmüş sızma zeytinyağı
Koşer tuzu
Taze çekilmiş karabiber
İhale sapları ve çiçekleri olan 1/4 demet dereotu, 1 inçlik parçalar halinde kesilmiş
1 su bardağı taze kişniş yaprakları, yumuşak saplı
1 bardak taze yassı yapraklı maydanoz yaprakları
1/4 su bardağı taze tarhun yaprağı

Küçük bir kapta taze soğan ve sirkeyi karıştırın; 20 dakika oturalım. Boşaltın.

Geniş bir kapta taze soğan, salatalık, sarımsak, bütün domatesler, 1/4 su bardağı limon suyu ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin; tuz ve karabiberle tatlandırın ve ellerinizle kaplamak için hafifçe sallayın. Salatayı kaseye ayırarak bir tabağa aktarın.

Ayrılmış kaseye otlar ve kalan 1/4 su bardağı limon suyu ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin; tuz ve karabiber serpin ve kaplamak için atın. Salata üzerine ot karışımı.

