



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİRAZİ SALATASI (İRAN)

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

2 adet salatalık  
3 adet orta boy domates  
1 adet kırmızı soğan  
1/2 demet taze nane  
1/2 demet taze maydanoz (isteğe bağlı)  
2 yemek kaşığı taze limon suyu  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Salatalıkları, domatesleri ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Bu salatanın en önemli özelliği, tüm malzemelerin eşit boyutta küçük küpler halinde kesilmesidir.

Taze nane yapraklarını ince ince doğrayın. Eğer kullanıyorsanız, maydanozu da aynı şekilde doğrayın. Doğradığınız salatalık, domates, soğan ve yeşillikleri geniş bir kaseye alın. Üzerine taze limon suyunu ve zeytinyağını ekleyin.

Damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin. Salatayı iyice karıştırarak tüm malzemelerin birbirine karışmasını sağlayın.

Şirazi salatası, özellikle kebablar ve pilavlar ile mükemmel bir uyum sağlar. Salatayı soğuk olarak servis edin.

