



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAHTER SALATASI

- 1 demet taze zahter (bulamazsanız taze kekik kullanabilirsiniz)
- 1 adet küçük kırmızı soğan (ince doğranmış)
- 1 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (isteğe bağlı, ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- Yarım limonun suyu
- Ceviz içi (isteğe bağlı, iri kıyılmış)

Taze zahterleri iyice yıkayın, fazla suyunu süzdürün ve ince ince doğrayın.

Doğradığınız kırmızı soğan, domates ve salatalıkları geniş bir kaseye alın.

Üzerine tuz, sumak, pul biber ve kuru kekiği serpiştirin. Zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu ekleyerek iyice karıştırın.

İsteğe bağlı olarak ceviz içi ekleyerek salatanızı daha lezzetli ve besleyici hale getirebilirsiniz.

Yanında lavaş ekmeği ile servis edebilirsiniz.

