



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENGİN ÇOBAN SALATASI

2 adet domates,
1 adet kuru soğan,
4 adet yeşil biber,
2 adet salatalık,
1/2 demet maydanoz,
1/2 demet taze soğan,
1/2 demet taze sarımsak,
tuz,
zeytinyağı,
limon,
karabiber,
siyah zeytin,
100 gr. beyaz peynir,

Soğanın kabuklarını soyarak yarım ay şeklinde doğrayın. İçine biraz tuz koyarak hafifçe ovun. Soğuk suyla yıkayarak geniş bir kaba koyun. Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın. Taze soğan ve sarımsakları ayıklayarak küçük küçük doğrayın. Salataların kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Biberleri ince ince kıyın. Hepsini soğanları koyduğunuz kaba ilâve edin. Üzerine ince kıyılmış maydanozu ilâve edin. Tuz, karabiber, zeytinyağı ve limonu da koyduktan sonra bütün malzemeyi iyice karıştırın. Sonra küçük küçük kesilmiş beyaz peynirleri katarak bir kaç kez daha karıştırın. Salatayı servis tabağına alarak üzerini siyah zeytinlerle süsleyin ve servis yapın.

[ML® Çoban Salatası \(görsel\)](#)