



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTUN BOSTANASI (ŞANLIURFA)

5-6 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
250 gr çekirdeği çıkarılmış, ev zeytini
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay bardağı nar pekmezi
1 çorba kaşığı isot
3 su bardağı su

Yeşil soğan, maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Zeytinler fazla tuzlu ise önceden suda bekletilir; daha sonra küçük küçük doğranır. Doğranan zeytin, soğan ve maydanoza salça, nar pekmezi, isot ve su ilave edilerek karıştırılır. Zeytin tuzlu olacağından önce tuz konulmaz. Eğer tuzu az gelirse yetecek kadar konulur ve servis yapılır.

Not: Kış aylarında yapılan bir bostanadır. Lezzetli fakat hazmı ağırdır.
