



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ANTEP SALATASI



3 adet orta boy domates
2 adet sivri biber
1 adet kırmızı köz biberi
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
7-8 yaprak taze nane
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

- # Soğan ince doğranır ve gevşemesi için tuzla ovulur, bir kaba aktarılır.
- # Üzerine ufak doğranmış domates, ince kıyılmış maydanoz, taze nane, kırmızı ve sivri biber katılır karıştırılır.
- # Başka bir kaptanar ekşisi, su, kuru nane, sumak ve pul biber karıştırılır, salatanın üzerine gezdirilir.
- # Yarım saat sonra servis tabağına koyarak sofraya getirilir.

Not: Antep salatasının geleneksel tarifinde özellikle yağ kullanılmaz.