



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

## ZAHTER SALATASI



- 1 demet taze zahter (dađ kekiđi)
- 4 adet taze sođan
- Yarım demet maydanoz
- 15-20 adet yeřil zeytin
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 4 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı nar ekşisi

- # Zahter, taze soğan ve maydanoz çok ince kıyılır. Yeřil zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ve ufak doğranır.
- # Zahter ve soğan bir kaba alınır, üzerine tuz eklenir, fazla zedelemekten ovulur.
- # Maydanoz, zeytin, toz biber katılır, karıştırılır.
- # Son olarak nar ekřisi ve zeytinyađı ilave edilir.

Not: Zahter salatası Anatakya'ya özgü bir tariftir.