



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

BOSTANA



- 1 küçük demet semizotu
- 4 adet domates
- 3 adet taze soğan
- 1 adet sivri biber
- 1 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 4-5 dal taze nane
- Üzeri için.
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı soğuk su

Semizotu, maydanoz, sarımsak, biber, taze nane ve taze soğan çok ince kıyılır. Domatesler minik küp şeklinde doğranır.

Salça, nar ekşisi, pul biber, tuz, zeytinyağı ve su iyice çırpılır.

Çukur bir kaba doğranan yeşillikler ve sıvı karışım konur ve karıştırılır.

Çorba gibi kaşıkla tüketilir.

Not: Bostana Şanlıurfa'ya özgü bir lezzettir. Daha çok çiğ köfteyle birlikte ikram edilir.