



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

GAVURDAĞI SALATASI



4 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı nar ekşisi
6 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
1 çay bardağı ceviz

- # Soğan ince doğranır, tuz ilave edilir ve biraz gevşeyene kadar ovulur.
- # Domatesler kabuklu olarak kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Maydanoz ve taze nane ince kıyılır. Biberlerin tohumları çıkarılır, küçük küçük doğranır.
- # Malzemeler bir araya getirilir. Pul biber, nar ekşisi ve zeytinyağı konur alt-üst ederek karıştırılır.
- # Servis tabağına aktarılır. Üzerine iri çekilmiş ceviz serpilir.

Not: Bu salatası çoban salatasından ayıran en büyük özellik, ceviz kullanılmasıdır.