



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

FETTUŞ



- 1 demet semizotu
- 4 adet taze soğan
- 3-4 dal taze nane
- 3 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet limon
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı
- Üzeri için:
 - 1 adet lavaş ekmeği

İlk işlem olarak lavaş ekmeği küçük kareler halinde doğranır. Tavada yağsız olarak, pembeleşene kadar kavrulur.

Nananın yaprakları alınır ve taze soğanla birlikte ince kıyılır. Domatesler kabuklu olarak küp şeklinde doğranır. Salatalık soyulur ve küçük dilimlenir.

Semizotu doğranmadan sadece yaprakları koparılır. Hepsi bir karıştırma kabında toplanır.

Üzerine karabiber, pul biber, limon suyu, tuz ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır.

Servis kasesine aktarılır. Soğumuş lavaş parçaları üzerine bırakılarak sofraya getirilir.

Not: Fettuş, Lübnan'a özgü bir tariftir. Diğer adı Arap salatasıdır.