



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

ÇOBAN SALATASI



- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Adet orta boy domates
- 1 Adet orta boy salatalık
- 2 Adet sivri biber
- 5 - 6 Dal maydanoz
- 1 Çay kaşığı sumak
- 1,5 Çay kaşığı tuz
- Sosu İçin;
- 2 Çorba kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu

- # Soğan, yarım daire şeklinde doğranır, üzerine sumak ve tuz serpilir, canlılığını kaybedene kadar oğulur.
- # Domates küp biçiminde doğranır, biber ince kıyılır, salatalık da yarım daire şeklinde dilimlenir.
- # Bütün malzemeler karıştırılır, önceden kıyılan ve oğulan soğanın üzerine ilave edilir.
- # Küçük bir kasede limon ve zeytinyağı karıştırılır, salatanın üzerine gezdirilir.
- # En son ince kıyılmış maydanoz salataya serpilir.

Not: Soğan ovulurken tuz kullanıldığı için, fazladan tuz ilave etmeye gerek yoktur.