



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

KÖZ SALATASI



2 Adet kırmızı et biberi
2 Adet patlıcan
2 Adet kabak
5 Diş sarımsak
2 Adet dolma biberi
5 Adet taze soğan
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Yarım tatlı kaşığı tuz

Bütün sebzeler ocak üzerinde ya da elektrik ızgarasında közlenir, daha sonra biberlerin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, kare şeklinde doğranır.

Patlıcanlar da soyulur, ince kıyılır. Kabak kare kare doğranır, taze soğanlar da ince kıyılır.

Bütün malzeme karıştırma kabına konur, üzerine ince kıyılmış sarımsak, zeytinyağı, limon ve tuzdan oluşan karışım gezdirilir.

Salata servis tabağına aktarılarak sofraya getirilir.

Not: Köz salatası, buzdolabında üzeri kapalı olarak 2 – 3 gün bekletildikten sonra sofraya getirilirse lezzeti daha güzel olur.