



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

AKDENİZ SALATASI



2 Adet domates
2 Diř sarımsak
1 Adet salatalık
1 Adet kırmızı et biberi
1 Adet dolma biberi
3 Adet taze soğan
3 Çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Domateslerin kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Sarımsaklar soyulur, ince kıyılır.
- # Tavaya zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca sarımsaklar eklenir, sararana kadar kavrulur.
- # İçine domates katılır, kızlı ateşte şeklini kaybetmeye başlayınca ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # İyi yıkanmış salatalık kabuklu olarak küp şeklinde doğranır. Çekirdekleri çıkarılmış kırmızı biber ve dolmalık biber de kare şeklinde doğranır.
- # Temizlenmiş taze soğan ince ince doğranır. Bütün malzemeler karıştırma kabına konur.
- # Üzerine pişmiş, soğumuş domatesli karışım eklenir, tuz katılır, karıştırılır. Servis tabağına aktarılır.
- # Salata buz dolabında bir saat bekledikten sonra sofraya getirilir.

Not: Akdeniz salatası Fransa'da hazırlanan bir tariftir.