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 zetinyağı
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 90 | Adı: Çoban Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:53