



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

İtalya Salatı

İtalyan Salatası



- 3 Ədəd yekə pamidor
- 3 Ədəd kolbasa
- 1 Ədəd xiyar
- 2 Ədəd sivri bibər
- 2 Yarpaq buruq
- 1 Çay qaşığı fəsləyən
- 3 Diş sarmısaq
- 3 Yemək qaşığı qaleta unu
- 3 Çorba qaşığı sirkə
- 3 Yemək qaşığı ilıq su
- 4 Yemək qaşığı zeytun yağı
- 1 Çay qaşığı duz, qara bibər

- # Pamidorların qabıqları soyulur, fındıq böyüklüyündə doğranır.
- # Bibərlərin toxumları çıxardılır, bir az yekə doğranır, xiyar da fındıq böyüklüyündə doğranır.
- # Üzərinə qaleta unu, əzilmiş sarmısaq, sirkə, su zeytun yağı, quru fəsləğəndən ibarət olan sous qatılır, qarışdırılır.
- # Ən son kiçik doğranmış kolbasa, duz, qara bibər əlavə edilir, qarışdırılır.
- # Xidmət qabına alınır.

Not: İtalya salatına varsa, alma sirkəsi istifadə edilərsə ləzzəti daha fərqli olar.