Aralıq dənizi Salatı

Akdeniz Salatası

2 ədəd pomidor
2 Diş sarımsaq
1 ədəd xiyar
1 ədəd qırmızı ət bibəri
1 ədəd dolma bibəri
3 ədəd təzə soğan
3 çorba qaşığı zeytunyağı
Yarım çay qaşığı duz

Pomidorların qabıqları soyular, quşbaşı böyüklüyündə doğranar. Sarımsaqlar soyular, incə qıyılar.
Tavaya zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə sarımsaqlar əlavə olunar, saralana qədər qovrular.
İçinə pomidor qatılar, qızlı atəşdə şəklini itirməyə başlayınca ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
Yaxşı yuyunmuş xiyar qabıqlı olaraq küp şəklində doğranar. Nüvələri çıxarılmış qırmızı bibər və dolmalıq bibər də kvadrat şəklində doğranar.
Təmizlənmiş təzə soğan incə incə doğranar. Bütün vəsaitlər qarışdırma qabına qoyular.
Üzərinə bişmiş, soyumuş pomidorlu qarışıq əlavə olunar, duz qatılar, qarışdırılar. Xidmət qabına köçürülər.
Salat buz şkafında bir saat gözlədikdən sonra süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Aralıq dənizi salatı Fransada hazırlanan bir tərifdir.