



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

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 istiləncə sarımsaqlar əlavə olunar, saralana qədər qovrular.
- # İçinə pomidor qatılar, qızıl atəşdə şəklini itirməyə başlayınca ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Yaxşı yuyunmuş xiyar qabıqlı olaraq küp şəklində doğranar. Nüvələri çıxarılmış qırmızı bibər və dolmalığ bibər də kvadrat şəklində doğranar.
- # Təmizlənmiş təzə soğan incə doğranar. Bütün vəsaitlər qarışdırma qabına qoyular.
- # Üzərinə bişmiş, soyumuş pomidorlu qarışıq əlavə olunar, duz qatılar, qarışdırılır. Xidmət qabına köçürülər.
- # Salat buz şkafinda bir saat gözledikdən sonra süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Aralıq dənizi salatı Fransada hazırlanan bir tərifdir.