



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

Antep Salatı

Antep Salatası



3 ədəd orta boy pomidor
2 ədəd iti bibər
1 ədəd qırmızı köz bibəri
1 ədəd quru soğan
1 diş sarımsaq
Yarım dəstə cəfəri
7-8 yarpaq təzə nanə
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
2 yemək qaşığı nar turşu
2 yemək qaşığı su
1 çay qaşığı quru nanə
1 çay qaşığı sumak
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər

- # Soğan incə doğranar və boşalması üçün duzla ovulur, bir kobud köçürülər.
- # Üzərinə kiçik doğranmış pomidor, incə qıyılmış cəfəri, təzə nanə, qırmızı və iti bibər qatılar qarışdırılır.
- # Başqa bir qabda nar turşu, su, quru nanə, sumak və marka bibər qarışdırılır, salatın üzərinə gəzdirilər.
- # Yarım saat sonra xidmət qabına qoyaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Antep salatının ənənəvi tərifində xüsusiyyətdə yağ istifadə edilməz.