



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

Çoban Salatı

Çoban Salatası



1 Ədəd orta boy baş soğan
2 Ədəd orta boym pamiđor
1 Ədəd orta boy xiyar
2 Ədəd sivri bibər
5-6 Dal cəfəri
1 Dadlı qaşığı sumak
1,5 Çay qaşığı duz
Sosu üçün:
2 yemək qaşığı zeytun yağı
Yarım limon suyu

Soğan, yarım dairə çəkəndə doğranır, üzərinə sumak və duz səpilir., solana qədər oyulur.
Pamiđor kvadrat şəklində doğranır, bibər incə doğranır, xiyar da yarım dairə çəkəndə dilimlənilir.
Bütün ləvazimatlar qarışdırılır, əvvəldən hazırlanmış soğanın üzərinə əlavə edilir.
Kiçik bir kasada limon və zeytun yağı qarışdırılır, salatım üzərinə gəzdirilir.
Ən son qıyılmış cəfəri salata əlavə olunur.

Not: Soğan oyulurkən duz istifadə edildiyi üçün, daha duz istifadə etmək lazım deyil.