



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

Köz Salatı

Köz Salatası



2 Ədəd qırmız ət bibəri
2 Ədəd badımcan
2 Ədəd balqabaq
5 Diş sarımsaq
2 Ədəd dolma bibəri
5 Ədəd təzə soğan
5 Çorba qaşığı zeytunyağı
Yarım limonun suyu
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

Bütün tərəvəzlər ocaq üzərində ya da elektrik qızartmasında közlenir, daha sonra bibərlərin qabıqları soyular, nüvələri çıxarılır, kvadrat şəklində doğranar.
Badımcanlar da soyular, incə qyılar. Balqabaq kvadrat kvadrat doğranar, təzə soğanlar da incə qyılar.
Bütün vəsait qarışdırma qabına qoyular, üzərinə incə qyılmış sarımsaq, zeytunyağı, limon və duzdan ibarət olan qarışıq gəzdirilər.
Salat xidmət qabına köçürülərək süfrəyə gətirilər.

Not: Köz salatı, soyuducunda üzəri bağlı olaraq 2 - 3 gün gözləndikdən sonra süfrəyə gətirilsə ləzzəti daha gözəl olar.