



## Ensalada de pastores

Çoban Salatası



1 cebolla, de mediano tamaño  
2 tomates, de mediano tamaño  
1 pepino, de tamaño medio  
2 pimientos verdes largo  
5-6 tallos de perejil  
1/2 cucharadita de zumaque  
3/4 cucharadita de sal

Por Sauce:  
2 cucharadas de aceite de oliva  
Jugo de medio limón

# Cortar la cebolla en medias piezas en forma de círculo, llovizna zumaque y la sal en ella, frotar hasta que se ablanda un poco.

# Dados los tomates, los pimientos finamente rebanada, y los pepinos en el tramo medio círculos.

# Mezclar todos los ingredientes, y añadir a la cebolla en rodajas y se frota.

# Mezclar el jugo de limón con el aceite de oliva en un tazón pequeño, y verter todo la ensalada.

# Por último espolvorear perejil finamente rebanado todo.

Nota: Debido a la utilización de sal mientras que roce la cebolla, hay necesidad de añadir más sal.