



## Salade du Berger

Çoban Salatası



1 oignon moyen  
1 tomate moyenne  
1 concombre moyen  
2 piments  
5-6 branches de persil  
1 cuillère à café de sumac  
1,5 cuillère à café de sel  
Pour la sauce :  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
½ jus de citron

- # Coupez l'oignon en forme de demi-cercle. Saupoudrez du sumac et du sel et pétrissez.
- # Coupez la tomate en forme de cube, hachez les piments finement, et coupez le concombre en forme de demi-cercle.
- # Mélangez tous les ingrédients, puis rajoutez dans le mélange d'oignon.
- # Mélangez dans un petit bol, l'huile d'olive et le jus de citron, puis versez sur la salade.
- # Enfin, rajoutez sur la salade du persil finement hachée.

**N-B :** Il n'y a pas besoin de rajouter du sel supplémentaire, car le sel mis au début suffit.