



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GAVURDAĐI SALATASI



4 adet domates
1 adet kuru sođan
2 adet sivri biber
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
1 ay kaşığı pul biber
1 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı nar ekşisi
6 orba kaşığı zeytinyağı
zeri için:
1 ay bardađı ceviz

- # Sođan ince doğranır, tuz ilave edilir ve biraz gevşeyene kadar ovulur.
- # Domatesler kabuklu olarak kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Maydanoz ve taze nane ince kıyılır. Biberlerin tohumları çıkarılır, küçük küçük doğranır.
- # Malzemeler bir araya getirilir. Pul biber, nar ekşisi ve zeytinyağı konur alt-üst ederek karıştırılır.
- # Servis tabağına aktarılır. zerine iri çekilmiş ceviz serpilir.

Not: Bu salatası oban salatasından ayıran en büyük özellik, ceviz kullanılmasıdır.