



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Çoban Salata



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (küp doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (isteğe bağlı)
- 1 adet küçük kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı sumak

Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Doğrama:

- Tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Kuru soğanı piyazlık doğrayıp üzerine sumak ekleyin ve ovalayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu ve nar ekşisini** karıştırın.
- Tuz ekleyerek çırpın.

3. Salatayı Tamamlama ve Servis:

- Doğranmış sebzeleri büyük bir kaseye alın.
- Üzerine sosu gezdirerek karıştırın.
- Kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **biraz beyaz peynir veya ceviz ekleyebilirsiniz.**