

Sanlıurfa Bostana Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~95 kcal

Sanlıurfa bostana salatası domates, salatalık biber, nar ekşisi ve isotla kaşık kaşık yenilebilir sulu bir yaz salatasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Domates, salatalık ve biberleri çok küçük doğrayın.
2. Maydanozu ince kıyıp sebzelere ekleyin.
3. Nar ekşisi, isot, zeytinyağı ve tuzu karıştırın.
4. Sosu salataya yedirip 5 dakika bekletin.
5. Sulu kıvamıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri çok küçük doğramak salatanın kendi suyunu bırakmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kebap, lahmacun veya bulgur pilavı yanında güzelce sunun.