PETITE GOURMETS

TÜRK

# Çoban Salata

Domates, salatalık, biber ve taze otlarla hazırlanan Taze Türk Çoban Salatası. Her öğüne mükemmel, kolay 10 dakikalık tarif.

| 10 min | 10 min | 4 | Easy |
|---|---|---|---|
| HAZIRLIK | TOPLAM | PORSIYON | ZORLUK |

## Malzemeler

- 1 soğan
- 2 domates
- 2 sivri biber
- 2 salatalık
- 9 dal maydanoz
- 9 dal nane

## Yapılışı

1. **Sebzeleri hazırlayın**
   Salatalığı 1,5 cm küpler halinde doğrayın, isterseniz kabuğunu soyun. 2 domatesi aynı şekilde 1,5 cm küpler halinde doğrayın, sert çekirdek parçalarını atın.
2. 2 soğanı diğer sebzelerle eşleşecek şekilde 1,5 cm parçalar halinde doğrayın. 2 biberin çekirdeklerini ve zarlarını çıkarın, sonra 1,5 cm parçalar halinde doğrayın.
3. 9 dal maydanoz ve 9 dal naneden yaprakları ayırın, kalın sapları atın. Otları salata boyunca eşit dağılacak kadar küçük olana kadar ince doğrayın.
4. **Salatayı birleştirin**
   Tüm küp küp doğranmış sebzeler ve doğranmış otları büyük bir servis kasesinde birleştirin. Malzemeleri eşit dağıtmak için ellerinizle veya büyük bir kaşıkla nazikçe karıştırın.
5. Tadına göre zeytinyağı ve taze limon suyu gezdirin, genellikle 3-4 yemek kaşığı yağ ve 2-3 yemek kaşığı limon suyu. Tuz ve karabiber ile baharatlayın.
6. Tüm malzemelerin sosla kaplanması için salatayı iyice karıştırın. Servis yapmadan önce lezzetlerin harmanlanması için oda sıcaklığında 10-15 dakika dinlendirin.

## Besin Değerleri

| 77 | 2.4g | 12g | 1.4g | 3g | 8g | 943mg |
|---|---|---|---|---|---|---|
| KALORI | PROTEIN | KARBONHIDRAT | YAĞ | LIF | ŞEKER | SODYUM |

Porsiyon başına

## İpuçları

Bulabileceğiniz en olgun, en lezzetli domatesleri kullanın - onlar bu salatanın yıldızıdır ve sonuç başarılı olup olmamasını belirlerler.

Tüm sebzeleri uniform küçük küpler halinde kesin (yaklaşık 1,5 cm) lezzetlerin eşit dağılımını ve her seferinde mükemmel lokmaları garantilemek için.

Küp küp doğranmış soğanları tuzlayın ve nazikçe yoğurun, keskin tadını çıkarırken hoş gevreklik ve lezzetini korumak için.

Salatayı fazla soslamayın - hafif bir zeytinyağı ve limon suyu kaplaması, taze sebze lezzetlerinin parlaması için yeterlidir.

Karıştırdıktan sonra salatanın 10-15 dakika dinlenmesine izin verin lezzetlerin harmanlanması için, ama çok uzun bekletmeyin yoksa sulu olur.

En iyi lezzet için taze, kaliteli zeytinyağı ve taze sıkılmış limon suyu kullanın - şişe limon suyu aynı parlak, taze tadı vermez.

Sosladıktan hemen sonra servis yapın, ya da önceden hazırlıyorsanız, sosu ayrı tutun ve gevrek dokuları korumak için servis yapmadan hemen önce karıştırın.

Kalan salata suyunu ekmeğe banmak için saklayın - tüm yoğunlaşmış lezzetleri yakalayan lezzetli bir bonustur.