

SALATALAR

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Bahçacı Bostanası

- Bahçacı Bostanası (4 Kişilik)
- ½ kg domates
- ½ demet maydanoz
- ½ demet nane
- ½ demet yeşil soğan
- 200 gr semizotu
- 250 gr yeşil biber
- 2 adet salatalık Tuz

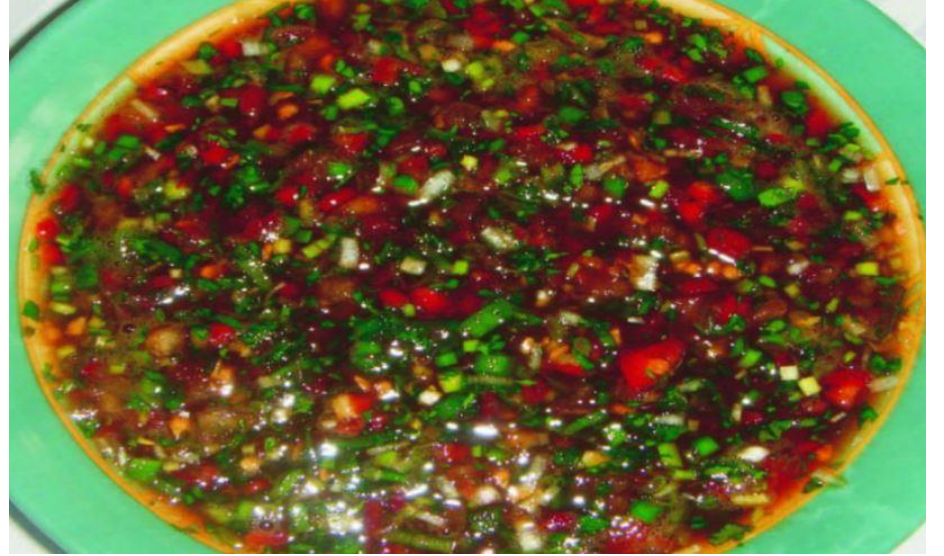


- Hazırlanışı
- Yeşil soğan, maydanoz, nane, domates, taze biber, semizotu, salatalık gibi değişik sebzeler temizlenip bostanadan daha irice doğranır. Tuz ekilip karıştırıldıktan sonra tabaklara alınır.

Bostana

- Bostana (6 Kişilik)
- 1 kg taze domates
- 8 tane taze kırmızı / yeşil biber
- 1 demet maydanoz
- ½ demet nane
- ½ demet semiz otu
- ½ demet yeşil soğan
- Tuz

- Ekşi olarak
- Koruk suyu, nar suyu ya da nar pekmezi



- Hazırlanışı
- Domateslerin kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Damarları ve tohumları ayıklanan biber, yeşil soğan, maydanoz, nane ve semizotu ince ince kıyılır. Tuz ilavesiyle iyice karıştırılır, ekşisi konularak kâselere doldurulur. Malzemesi ne kadar ince kıyılırsa o kadar makbuldür. Ekşisi, yaz başında koruk suyu, sonbaharda taze nar suyu, diğer mevsimlerde nar pekmezidir. Limon tuzu ve şeker karışımı, diğerlerinden mahrumiyet halinde kullanılabilir.

Has Cacığı

- Has Cacığı (6 Kişilik)
- 1 adet marul
- 3-4 diş sarımsak
- 1 kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı
- nane



- Hazırlanışı
- Marul köklerinden ayıklanarak temizce yıkanıp suyu süzülür, ince ince kıyılır. Sarımsakların kabukları ayıklanıp dövülür. Yoğurt çırpılır ve içerisine tuz, doğranmış marul ve sarımsaklar ilave edilerek karıştırılır. Kâselere konulup üzerine nane dökülerek servis yapılır.

İsot Cacığı

- İsot Cacığı (6 Kişilik)
- 1 kg taze kırmızı biber
- ½ kg sarımsaklı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- Tuz

- Hazırlanışı
- Ateşte közlenen biberlerin kabukları soyularak ince doğranır. Servis tabağına alınan biberlerin üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve zeytinyağı dökülür, karıştırılır.



İsot Salatası

- İsot Salatası (6 Kişilik)
- 1 kg taze kırmızı biber
- 1 çay bardağı limon suyu
- 4-5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz



- Hazırlanışı
- Ateşte közlenen biberlerin kabukları soyularak doğranır, servis tabağına boşaltılır. Limon suyunun içerisine zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve tuz konularak karıştırılır ve közlenmiş biberlerin üzerine dökülür.

Keme Bostanası

- Keme Bostanası (6 Kişilik)
- 1 kg keme
- ½ demet maydanoz
- 6-7 yeşil soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber



- Hazırlanışı
- Kemeler temizlendikten sonra iyice haşlanır, zar iriliğinde doğranır. Yeşil soğan ve maydanoz ince doğranıp tuz, karabiber, pul biber ilave edilerek karıştırılır, servis tabağına alınır. Kemenin topraktan çıkarıldığı nisan-mayıs aylarında yapılır.

Koruk Salatası

- Koruk Salatası (6 Kişilik)
- 1 kg taze koruk
- 1 kg salatalık (ya da hitti)
- 4-5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- Tuz



- Hazırlanışı
- Koruklar yıkanıp tanelenerek suyu çıkartılır. Salatalığın kabukları soyularak çok ufak doğranır, sarımsakların kabuğu çıkarılarak dövülür. Bir servis kâsesine, salatalık ve dövülmüş sarımsak konur. Üzerine koruk suyu dökülür tuzu atılarak, karıştırılır, küçük kâselere konularak üzerine ince kuru nane serpilir. Yaz başında kâselere atılacak buzla lezzeti zirvededir. Diğer zamanlar şişelenmiş bekletilmiş koruk suyuyla yapılır. Afiyet olsun.

Lolaz Bostanası

- Lolaz Bostanası (5 Kişilik)
- ½ kg lolaz
- 1 demet maydanoz 1 deste yeşil soğan
- 2 adet limon suyu ya da nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı pul biber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Lolaz ayıklanıp yıkanır, bir tencerede bol suda haşlanır, yumuşayınca süzgece alınır. Diğer taraftan yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkanır ince ince doğranır. Lolaz ve kıyılmış yeşillikler geniş bir kaba alınır. Tuz, pul biber, limon suyu(ya da nar ekşisi) ilave edilerek karıştırılıp servis tabağına alınır.

Pirpirim Cacığı

- Pirpirim Cacığı (6 Kişilik)
- ½ kg pirpirim
- 3-4 diş sarımsak
- 1 kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

- Hazırlanışı

- Pirpirimler saplarından ayrılıp iyice yıkanıp tanelendikten sonra suyunun süzülmesi için süzgeçte bırakılır ve bir kâseye alınır. Sarımsakların kabukları ayıklanarak ezilir ve pirpirimlerin üzerine ilave edilir. Yoğurt çırpılarak kâseye dökülür, tuz ilave edilerek servis edilir.



Yarpız Cacığı

- Yarpız Cacığı (6 Kişilik)
- ½ kg yarpız
- 3-4 diş sarımsak
- 1 kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

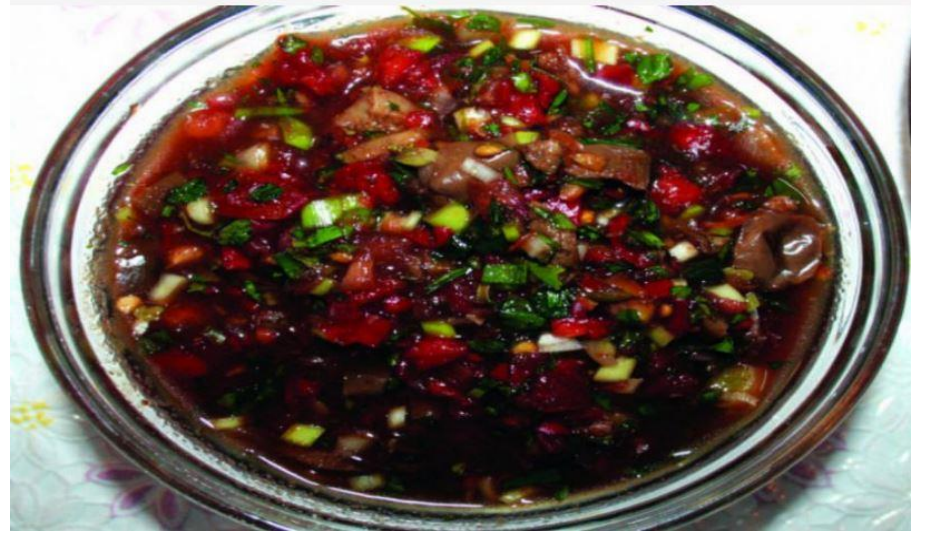
- Hazırlanışı

- Yarpızlar ayıklanıp iyice yıkanır, suyunun süzülmesi için süzgeçte bırakılır, daha sonra ince ince doğranarak bir kâseye alınır. Sarımsakların kabukları ayıklanarak ezilir ve yarpuzun üzerine ilave edilir. Yoğurt çırpılarak kâseye dökülür, tuz ilave edilerek servis edilir.



Zeytin Bostanası

- Zeytin Bostanası (6 Kişilik)
- 1 kg taze domates
- 5-6 taze biber
- 200 gr yeşil zeytin
- ½ demet maydanoz
- ½ demet nane
- 8-10 yeşil soğan
- Yarım çay bardağı nar pekmezi
- Tuz



- Hazırlanışı
- Domateslerin kabuklarını soyulur, yeşil zeytinlerin çekirdekleri çıkartılıp ufak ufak doğranır. Biber, yeşil soğan, maydanoz, çok ufak doğranılarak birbirine karıştırılır. Nar pekmezi, tuz, yarım bardak su ilave edilerek kâselere konulur. Daha çok sonbahar ortalarından itibaren yapılır. Genellikle pilavların ve kuru yemeklerin yanında yenilir.