



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FRANSIZ USULÜ HIYARLI SOĞAN SALATASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

300 gram arpacık soğanı,

4 hıyar,

1 kařık sirke,

1/2 kařık kekik,

1/2 kaşık merzengüş otu,

tuz ve karabiber

yeteri kadar zeytinyağıyla sirke veya limon suyu.

Yapımı:

Hıyarların kabuklarını soyup bunları dilimlere doğramalı ve bir ızgaranın üstüne yan yana dizmeli. Üzerlerine tuz serpip öylece bırakmalı. Soğanların kabuklarını soymalı ve kaynar tuzlu suya atıp bir - iki dakika haşlamalı.

Soğanların suyunu süzünce bunları tekrar bir kuşaneye koymalı. Üzerlerine sirkeyi ve kekikle merzengüş otunu, karabiberi ve tuzu döküp kuşaneyi ateşe oturtmalı. Soğanlar bir hayli yumuşayınca hıyar dilimlerini yıkayıp kuşanedekilere katmalı. Beş - on dakika daha haşlamalı ve kabı ateşten indirip sebzeleri soğumaya bırakmalı. Sebzeler soğuyunca bunları salata servis tabağına almalı ve soğuk olarak servis yapmalı.

[ML® Soğan Salatası için tıklayın](#)