



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BALZAMİK SOSLU SOĞAN SALATASI

Arpacık soğan 300 gram  
Toz şeker 2 yemek kaşığı  
Balzamik sirke Yarım çay bardağı  
Karışık yeşillik 200 gram  
Yeşil zeytin 10-15 dilim  
Çeri domates 6 adet  
Toz parmesan 1 tatlı kaşığı  
Sos İçin:  
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı  
Limon suyu Yarım  
Toz şeker 1 tatlı kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Hardal 1 çay kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı

Salataya kullanılacak sos için bir kase içerisinde zeytinyağı, limon suyu, toz şeker, tuz, karabiber ve hardalı karıştırıp kenara alın.

Ardından başka bir kap içerisine karışık yeşillikler, ikiye bölünmüş cherry domates ve dilim yeşil zeytinlerle birlikte sosu ilave edip karıştırın ve servis tabağına alın.

Son olarak tencere içerisine şeker ekleyip tamamen erimesini bekleyin. Şeker eridikten sonra arpacık soğanları ilave edin ve balzamik sirkeyi ekleyip karıştırın.

Soğanlar piştikten sonra salatanın bulunduğu servis tabağına alıp üzerine toz parmesan peyniri katarak servis edebilirsiniz.

