



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI SOSLU SOYA SALATASI

### MALZEMESİ

250 gram kuru soya fasulyesi

4 adet taze soğan

1 adet kuru soğan

Yarım demet maydanoz

2 adet havuç turşusu

Sos için:

3 adet kırmızı biber

1 tatlı kaşığı soya sosu

3 tatlı kaşığı nar ekşisi

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kimyon

Arzuya göre:

1 tatlı kaşığı sumak

1 çorba kaşığı ceviziçi

Süslemek için:

1 adet haşlanmış yumurta

Soya fasulyesini akşamdan ıslatın ve 24 saat sonra haşlayıp, suyunu süzün. Derin bir salata kabına alın ve içine piyazlık doğranmış soğanı, ince kıyılmış taze soğanı, maydanozu, havuç turşusunu doğrayıp, karıştırın. Sos için, kırmızı biberleri haşlayın ve kabuklarını soyun. Püre haline getirin. 1 tatlı kaşığı soya sosunu, 3 tatlı kaşığı nar ekşisini, 2 çorba kaşığı zeytinyağını, tuzu, karabiberi ve kimyonu ekleyip, iyice karıştırın. Sebzelerin üzerine döküp, iyice karıştırın. Servis tabağına alıp, üzerine arzuya göre 1 tatlı kaşığı sumak ve 1 çorba kaşığı dövülmüş ceviziçi serpiştirin. Haşlanmış yumurtayı dilimleyip, üzerini süsleyin.