



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK SALATALIK SOSU

400-500 gram yıkanmış soyulmuş ve ince doğranmış salatalık
2/3 su bardağı zeytinyağı ya da ayçiçek yağı
1/3 su bardağı maden suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
1 adet ince kıyılmış soğan
3-4 sap doğranmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
çok az karabiber
1 diş ince kıyılmış sarımsak

Salatalıkları geniş bir kavanozun içine koyun. Diğer malzemeyi birbirine karıştırıp salatalıkların üstüne dökün. Tümüyle bu bileşimle örtülmesine dikkat edin. İki saat oda sıcaklığında tutun. Daha sonra buzdolabında saklayın. Kullanılacağı zaman süzerek kullanın.