



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞAN

Taze soğanın hem "eşalot" adı verilen beyaz kısmı hem de yaprakları yemeklerde kullanılan otlar arasındadır. Eşalot, pişme süresi çok az olan yemeklerde normal soğan yerine kullanılır. Bu kullanımın sebebi de, körpeliği nedeniyle eşalotun kısa zamanda eriyip lezzetini yemeğe verdikten sonra kaybolmasıdır. Taze soğanın yeşil yaprakları da aynı biçimde lezzet vericidir. Bunları da yemeği ateşten almadan bir iki dakika önce katmak gerekir. Zira, bu süre sonunda taze soğan aromatik özelliğini yitirir.