



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN SALATALI ADANA

- 1 paket Lezita Adana Köfte
- 4 adet lavaş ekmeği
- 2 adet iri boy kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 limon
- 1 çorba kaşığı sumak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Garnitür
- 2 adet közlenmiş sivri biber, taze maydanoz, marul yaprakları

Soğan salatası için kuru soğanları soyup ikiye kesin ve çok ince yarım halkalar halinde doğrayın. Derince bir kaba alıp üzerine tuz ve sumak ekleyin. Parmak uçlarınızla ovarak soğanları sumak ve tuzla ezerek karıştırın. Maydanozu incecik doğrayıp soğana ekleyin. Limonsuyu ve zeytinyağı ilave edip tekrar karıştırın. Biberleri ateşte veya ızgarada közleyin.

Lezita Adana Köfteleri ısıtılmış fırın ızgarada veya ısıtılmış ızgara tavaında önlü arkalı olmak üzere 6-7 dakika kadar ısıtın. Servis tabaklarına lavaş ekmeği koyup üzerine Lezita Adana Köfteleri yerleştirin. Sumaklı soğan salatası ve hazırladığınız garnitürler eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

