



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN SALATASI (ADANA)

4 adet orta boy soğan
5-6 dal maydanoz
2 yemek kaşığı sumak
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz

Soğanı piyazlık doğrayın.
5 dakika kadar bol suyla yıkayın ve suyunu süzün.
Bu esnada maydanozları doğrayın.
Suyu süzülen soğanlara maydanozları ekleyin.
Limon suyunu soğanların üzerine gezdirin.
Sumak ve pul biber de ilave edip hepsini harmanlayın.
Salatanızı servis etmeden önce tuzunu da ekleyin.

