



SOĞAN SALATASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 adet büyük soğan
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 8 - 10 adet siyah zeytin
- 1 çay kaşığı tuz

Soğanlar küp küp ve büyükçe doğranarak tuzlanır ve sıcak suda biraz haşlanır. Diriliği korunur.

Daha sonra suyu süzülerek servis tabağına alınır.

Ayrı bir kaptan haşlanan yumurta, halka halka doğranarak soğanların üzerine eklenir.

Zeytinler servis tabağına yerleştirilmiş olan soğan ve yumurtaların üzerine serpiştirilir. Limon, zeytinyağı ve tuz derin bir kâsede iyice çırpılarak karıştırılır.

Hazırlanan sos servis tabağının üzerine gezdirilir.

Not: Mısırlıların ebediliği simgelediğine inanarak tapındıkları soğan, Antik Yunan'da kan basıncını düşürdüğü için atletlere yedirilirmiş. Bilinen en eski sebzelerden biri olan soğanın bizim mutfağımızdaki yeri de tartışılmaz. Romalıların sofrasını onurlandıran soğan, gladyatörlerin kaslarını güçlendirmek için kullanılmış. Tek başına zengin bir besin kaynağı olan soğan Aydın mutfağı için de çok kıymetli. Soğan belli başlı tüm yemeklerimizin de olmazsa olmazı.

