



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN SALATASI

- 2 adet kırmızı soğan
- 2 adet domates
- 3 çorba kaşığı sirke
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı hardal ve mayonez

Öncelikle kırmızı soğanları yarım ay şeklinde çok ince kıyın üzerine yarım çay kaşığı tuz döküp ovalayın. Soğanları yumuşayınca bir sudan geçirin. Tekrar kesenin içine alıp üzerine hardal, doğranmış domatesler, sirke, zeytinyağı ve limon suyuyla bir sos hazırlayıp dökün. Süsleyip bekletmeden ikram edin.
