



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN SALATASI

6 taze soğan (ince kıyılmış)  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı şeker  
1 kahve kaşığı hardal  
3-4 damla limon suyu  
2 orta boy salatalık (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)

Sosu hazırlamak için, orta boy bir kasede zeytinyağı ve sirkeyi karıştırıp, bir yumurta teliyle iyice çırpınız. Tuzu, kırmızıbiberi, karabiberi, şeker, hardal ve limon suyunu ekleyiniz. Büyük boy bir kasede soğan ve salatalıkları karıştırıp, hazırladığınız sosu üstüne dökünüz. Tekrar iyice karıştırıp, bir saat kadar buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediniz.