



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SALATASI

1 adet soğan
1 adet kırmızı soğan
2 adet domates
1 adet sivri biber
1 adet limon
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
Tuz, karabiber

Soğanları yarım ay şeklinde doğruyoruz ve bir kap içinde tuzla ovuyoruz. Küp doğranmış domatesleri, limon suyunu, zeytinyağını ve sirkeyi hepsini soğanların üzerine koyup karıştırıyoruz. İsterseniz kızarmış yufka çanakları üzerinde ceviz ya da peynirle de ikram edebilirsiniz.