



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN SALATASI

Sezin Yalçın

- 1 Adet Büyük Boy Kuru Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1/2 Adet Limonun Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Sirke
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayalım. Elimizle hafifçe ovarak salata kasesine alalım. Üzerine kırmızı pul biberi ve tuzu serpelim. Sonra sırasıyla zeytinyağını, limonu ve sirkeyi ekleyelim. Dilersek maydanozla süsleyerek servis edelim.