



## TABLACI SALATASI (ADANA)

1 adet soğan  
2 adet domates  
8-10 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı sumak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Soğanı piyazlık doğrayın.  
Bol miktarda tuzla ovaladığınız soğanları yıkayıp süzün.  
Domatesleri küp küp doğrayın.  
Maydanozları ince ince kıyın.  
Tüm malzemeyi karıştırıp üzerine kırmızı biber, sumak, tuz ve zeytinyağı ilave edin.  
Salatayı harmanlayıp servis tabağına alın.

Not: Tablacı salatası adını Adana ve çevresinde "tablacı" diye adlandırılan seyyar kebabçılardan alıyor ve kebabın ve diğer et yemeklerinin yanında servis ediliyor.

