



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞAN VE DOMATES SALATASI (KIRGIZİSTAN)

6 adet domates
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 kaşık sirke
1 kaşık şeker
Baharat ve tuz (tadına göre)

Domatesleri yuvarlak bir şekilde kesin ve bir tabağa koyun. Tabağa koyarken dikkatli olmanız gerekiyor. Önceden yuvarlak şekilde kesilmiş soğanla domatesler aralaştırılmalı. Hazır malzemelerin üstüne yeşil soğan vb. baharatları dökün. Sonra ayrı bir tabakta sirke ile şekeri karıştırın. Tuzu, biberi ve sıvı yağı tadına göre koyun. Hazır malzemeyi salatanın üstüne dökün. Üstüne süzme yoğurtla servis yapın.