



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI YERELMASI SALATASI

Yarım kg yerelması
Yarım demet dereotu
3-4 dal maydanoz
5 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Yerelmaları kabuklu olarak haşlanır. Sonra bıçakla incecik soyulur, tavla zarından biraz iri doğranır. Maydanoz ve dereotu ince ince kıyılır. Soğan da ufak dilimlenir. Hepsi bir araya getirilir. Üzerine limon suyu, zeytinyağı, tuz ve pul biber konur ve harmanlanır. Bu salata arzuya bağlı olarak haşlanmamış yerelmasıyla da yapılabilir.