



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Sumaklı Soğan Salatası



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

## **Malzemeler**

### **□ Ana Malzemeler:**

- 2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay bardağı maydanoz (ince kıyılmış)

### **□ Sosu:**

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı limon suyu

---

## **Yapılışı**

### **1□ Soğanları Hazırlama:**

- Kuru soğanları ince piyazlık doğrayın.
- Üzerine tuz ve sumak ekleyerek elinizle hafifçe ovalayın.
- Soğanların acısının çıkması ve yumuşaması için birkaç dakika bekletin.

### **2□ Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu karıştırın.

### **3□ Salatayı Birleştirme:**

- Soğanların üzerine pul biber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin.
- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice karıştırın.

### **4□ Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine sumak ve biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Daha yumuşak bir soğan salatası için doğradıktan sonra soğanları kısa süreliğine sirkeli suda beklettikten sonra süzüp kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfağı