



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Zwiebelsalat

Soğan Salatası



2 große Zwiebel (Metzgerzwiebel)
1 Dessertlöffel Sumac
1 Dessertlöffel Salz
7-8 Petersilienäste
2 EL Olivenöl
½ Zitrone entsaftet

- # Zwiebel dünn halkreisförmig schneiden.
- # Auf die Zwiebel Sumac und Salz streuen und bis die Zwiebel ein wenig weich geworden sind mit den Händen reiben.
- # Fein gehackte Petersilie untermischen.
- # Schließlich Zitronensaft und Olivenöl hinzumischen und dann in ein Servierteller geben.

Tipp: Wenn zu diesem Salat kein Zitronensaft und Olivenöl hinzugefügt wird dann wird es eine "Kepap Garnitur".