



## Insalata della Cipolla

Soğan Salatası



2 cipolle grande secche  
1 cucchiaino di sumak  
1 cucchiaino di sale  
7 ? 8 rami del prezzemolo  
2 cucchiali olio d'oliva  
Mezzo succo di limone

- # Le cipolle si tagliano finemente in figura mezzo rotondo.
- # Sopra si aggiungono sale e sumak, e poi le cipolle si impastano finche ammorbido un po'.
- # E si aggiunge prezzemolo macinato finemente.
- # L'ultimamente si aggiungono olio d'oliva e succo di limone e si mescolano , e si mettono nell piastra da servire.

Nota: Se non si aggiungono olio d'oliva e succo di limone quindi questa insalata diventa ?garniture del kebab?.