

## Egin Piyazi

### Malzemeler

3 tane buyuk domates  
4 tane sivri biber, carliston biber de olabilir  
2 tane orta boy salatalik  
4 tane orta boy sogan  
Maydonoz  
Dereotu  
Nane  
Reyhan  
3 bardak yogurt  
2 kibrit kutusu kadar beyaz beynir

### Yapilisi

Soganlari halka halka dograyip, derin bir kapta bol tuz ile iyice karistirin. Soganlarin acisinin gecmesi icin bir sure bekletmeniz gerekiyor.

Domates, sivri biber ve salataligi kucuk kucuk dograyin, ama cok kucuk olmasin, salatanin icinde biraz belirgin olmasi gerekiyor. Maydanoz, reyhan ve dereotunu ince ince kiyin.

Baska bir kapta beklettiginiz tuzlu sogani, tuzlarindan arindirmak icin yıkayin.

Yikadiginiz sogani, hazirladiginiz diger malzemelere ilave ederek, karistirin. 3 bardak yogurdu ilave ederek yogurdun esit olarak dagilmasini saglayin. Peynirleri keserek ilave edin ve karistirin. En son uzerine nane ekerek, servis yapin