



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SOĞAN HALKALAR

- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 100 gram margarin
- 1 şişe maden suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

İlk önce un, nişasta, tuz ve baharatlar kasede karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş maden suyunu eklerken bir yandanda çatalla çırpılır. Kıvamı koyu olacak koyu boza kıvamında hatta biraz daha koyu olursa iyi olur. Soğanlara güzel tutar. Tabii bulamamız kıvama gelince maden suyu eklemeyi bırakıyoruz. Hepsini kullanmıyoruz. Bir soğanı soyup halka halka dilimleyip bir sürü halka elde edelim. Bu soğan halkalarını bulamaca batırıp margarin tavaya koyup eritip kızgın margarine yatalım ve her iki tarafında kızartalım.

