



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SOĞAN HALKALARI

2 adet büyük soğan
1 su bardağı un ve nişasta karışımı
1 adet yumurta
1 çay bardağı maden suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Tuz ve derseniz başka baharatlar
Bulamak için:
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Un, tuz, baharat ve nişastayı derin bir kaba alıp karıştırıyoruz.
Soğanları ince halkalara ayırıp un karışımına bulayıp çıkartıyoruz.
Daha sonra yumurta ve sodayı una ilave edip çırpıyoruz.
Ayrı bir kaba galeta unu alıyoruz.
Soğan halkalarını önce karışıma sonra da galeta ununa buluyoruz ve tavada kızartıyoruz.

