



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EKMEKLİ SOĞAN SOS

- 2 adet kuru soğan
- 1 kahve fincanı ekmek kırıntısı
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Soğanlar soyulur, yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, ateşe yerleştirilir. Soğanlar atılır, tuz eklenir, gevşeyene kadar kavrulur. Sonra ekmek kırıntısı ve su ilave edilir. Bir tık kaynatılır. Blenderden geçirilerek servise sunulur.