



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOĞAN HALKALARI

<https://yemek.name>

2 adet soğan (halkalar halinde dilimlenmiş)
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 su bardağı galeta unu
½ su bardağı sıvı yağ

Bir tabakta unu, karabiberi ve tuzu karıştırın.

Başka bir tabakta çırdığınız yumurtaların üzerine sütü ve kırmızı biberi ekleyerek karıştırın. Diğer bir tabağa ise galeta ununu koyun.

Soğan halkalarınızı önce unlu karışıma, sonra yumurtalı karışıma, en son da galeta ununa batırarak, dibini hafifçe yağlamış olduğunuz fırın tepsisine dizin.

Daha sonra sıvı yağı fırın tepsisindeki soğan halkalarının üzerinde gezdirin. Soğan halkalarınızı önceden 200°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak yiyebilirsiniz.

