



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN AŞI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

- 4 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Su bardağı nar pekmezi
- 2 Tatlı kaşığı pul biber
- 3 Yemek kaşığı sade Urfa sade yağı
- 3 adet bazlamaç (ev ekmeği)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yağ bir tavaya alınır. Soğanlar ayıklanır yıkanır ince ince doğranır pembeleşinceye kadar kızartılır. 5 Su bardağı suyla sulandırılır. Nar pekmezi, tuz, pul biber eklenir. Birkaç taşım kaynatılır. Sıcak servis yapılır.

[ML® Soğan Aşı için tıklayın](#)