



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN ERKEĞİ YEMEĞİ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı

Soğan 1 orta boy

Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Soğan erkeği (kıyılmış) 600 gram

Karabiber ½ tatlı kaşığı

Su 3 su bardağı

Pirinç ½ su bardağı

Yağla soğanı pembeleştir. Doğranmış soğan erkeklerini koy, kavur. Karabiber, kırmızıbiber, su ve tuzu ilave et, kaynat. Kaynayınca pirinçleri de ilave et, pişir.

