



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.

