



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANDA YUMURTA

<https://kampgunlugu.com>

Soğan
Yumurta
Baharat

Ateşimizi yakıyoruz, köz haline gelmesini bekliyoruz.

Soğanımızın üst kısmını çok ince olmayacak şekilde kesiyoruz.

Soğanın içini oyuyoruz oyarken 3-4 tabaka dış duvar olacak şekilde oyun.

Daha sonra ateşimizi dağıtıyoruz.

Oyduğumuz soğanın içerisine yumurtamızı ekliyoruz. Üzerine baharatlarımızı ekliyoruz.

Daha önce kestiğimiz üst kısmı üzerine kapak görevi olarak yerleştiriyoruz.

Dağıtmış olduğumuz közün üzerine devrilmeyecek şekilde yerleştiriyoruz.

7-8 dakika sonra Soğanda Yumurtamız Hazır.

