SOĞANLI AL YUMURTA

2 adet soğan
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı sirke
1 fiske tarçın
1 çay kaşığı tuz

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır tavaya atılır, tereyağı ve tuz eklenir. Tamamen gevşeyene kadar kavrulur. Salça eklenir, bir kaç dakika sonra sirke ve tarçın eklenir, karıştırılır. Yüzeyine 2 adet oyuk açılır. Buralara yumurtalar kırılır. Kapak kapatılarak hafifçe donana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:126047 • adı:Soğanlı Al Yumurta • gönderen:dozz • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:03