



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YUMURTA

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

3 adet orta boy soğan
15 gr tereyağı
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
6 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı karabiber
Sunum için:
6 dilim kızartılmış ekmek

3 adet orta boy soğanı ince dilimleyin. Tereyağını ve 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağın tavadaki ısıtın. Dilimlediğiniz soğanları, kısık ateşte renk alana kadar kavurun. 6 adet yumurta sarısını bir kaptaki ayırın. Kavrulmakta olan soğanların üzerine; 2 yemek kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek karıştırın. Ocağı kapatın ve üzerine yumurta sarılarını dökerek iyice karıştırın. Pişen yumurtalı kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerine paylaştırıp servis yapın.

