



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YUMURTA

- 1 büyük soğan
- 2 yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pul biber
- Yarım ay bardağı sıvıyağ
- 1 orba kaşığı tereyağı

Tereyağını ve sıvıyağı tavaya alıp kızdıralım. Soğanları ince ince piyazlık doğrayalım ve tavaya alalım. İyice pembeleşene kadar kavuralım tuzunu ve baharatlarını ekleyelim. Daha sonra yumurtaları bir kasede çırpıp soğanların üzerine gezdirelim kapağını kapatıp 1-2 dakika pişirelim ve ateşten alıp servis yapalım.

