



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SOĞANLI YUMURTA

10 Soğan
4 Yemek kaşığı sade yağ
2 Çay kaşığı tuz
Karabiber
6 Yumurta
1 Su bardağı lor
1 Su bardağı kaşar peyniri
Kırmızı biber

Soğanları soyun, ikiye bölün ve ince dilimler halinde doğrayın. Yağı büyük bir tavada ya da geniş bir tencerede kızdırın. Soğanları kızgın ateşte çevirerek 10 dakika kadar penbe bir hale gelinceye kadar kavurun. Bu arada oluşan sıvının buharlaşması gerekiyor. Tuz ve biber serpin. Yumurtaları krema, rendelenmiş kaşar peyniri, kırmızı biber, kara biber ve tuzla karıştırın. Soğanlar bir tepsiye koyarak düzenli bir şekilde, dağıtın. Yumurta, peynir karışımını soğanların üzerine dağıtın ve orta ılık fırında 30 dakika pişirin.