



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YUMURTA

6 Yumurta
2 Su Bardağı süt
1 Yemek Kasığı un
2 Yemek Kasığı Krema
2 Sogan
biraz tuz karabiber
4 yemek kaşığı tereyağ

Yumurtaları soguk su dolu derin bir kaba yerlestirip kati sekilde pisirin. Tavada 2 yemek kasigi tereyağını eritip unu ekleyerek kisik ateste çevirin. Sütü yavas yavas ve devamlı karistirarak ilave edin. Pütürsüz bir besamel sos elde edinceye kadar, sürekli karistirarak 10 dakika pisirin. Tuz, karabiber ekleyip atesten alın. Yumurtaları sogutup kabuklarını soyun ve yuvarlak dilimleyin. Soganları ince halkalar seklinde kesin. Kalan tereyağını eritip soğanları pembelestirin. Hazirladiginiz besamel sosu ekleyin. İçine yumurta dilimleri ilave edin. Yayvan bir firin kalibini yaglayin. Yumurta dilimlerini soslu olarak firin kalibina dizin. Kalan sosu üzerine dökün. Önceden kizdirilmis orta isili firinda 10 dakika kizartin.