



## SOĞANNAMA (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Soğan 4 büyük  
3 ½ su bardağı  
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı  
Tuz ½ tatlı kaşığı  
Kavurma 200 gram  
Yumurta 1 adet  
Karabiber ½ tatlı kaşığı  
Yufka 2 adet  
Ekmek (kuru)  
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı  
Sumak 1 yemek kaşığı

Soğanları yarım daire şeklinde ince ince doğra. Yağla soğanı pembeleştir. Kavurmayı, karabiberi ve kırmızıbiberi ilave et, karıştır. Suyu ve tuzu koy, bir süre kaynat. İndirmeye yakın yumurtayı kır, pişir. Yufkaları tabağa doğra. Soğannamayı yufkaların üzerine dök. Sumak serp.

