



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU SOĞAN (ŞANLIURFA)

- 4 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Su bardağı nar pekmezi
- 2 Tatlı kaşığı pul biber
- 3 Yemek kaşığı sade Urfa sade yağı
- 3 adet bazlamaç (ev ekmeği)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yağ bir tavaya alınır.

Soğanlar ayıklanır yıkanır ince ince doğranır pembeleşinceye kadar kızartılır.5 Su bardağı suyla sulandırılır. Nar pekmezi, tuz, pul biber eklenir. Birkaç taşım kaynatılır.