



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANI KIZARTMASI

Elif Korkmazel

24 adet arpacık soğanı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı un
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu

Temizlenmiş soğanları tereyağında 20 dakika sote edin. Un, zeytinyağı, yoğurt, yumurta ve tuzu yoğurun. Gerekirse biraz su ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamurdan küçük bir ceviz kadar parçalar kopartarak avucunuzda yuvarlayın. Ortasını açıp bir adet soğan yerleştirip kapatın. Galeta ununa buladıktan sonra kızartın.