



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPAÇIK SOĞANLI TARTOLET

400 gr. arpacık soğan
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
2 dal taze soğan
4 adet milföy hamuru
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup üzerini geçecek kadar suda 15 dakika haşlayın. Bir tavaya alıp üzerine toz şeker ekleyerek renkleri pembeleşene kadar yağda sote edin. Kiyılmış taze soğan, tuz ve karabiber ilave edip birkaç dakika daha sote edin. Yağlı kağıt serilmiş küçük tartolet kalıplarına soğanlı karışımı paylaşdırın. Milföy hamurlarını kalıpların kenarlarından yarım parmak sarkacak büyüklükte açın ve soğanların üzerini kapatacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "yansı" tarafından gönderildi. 12.11.2014