



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SOĞAN (SRİLANKA)

malzemeler

yarım kilo soğan

yarım bardak yağ

4 çay kaşığı toz kırmızı biber

2 çay kaşığı sirke 2 çay kaşığı toz şeker

2 diş sarımsak

1 yeşil dolma biber

1 tutam tarçın(isteğe bağlı)

Yapılışı

soğanları dilimleyin.yeşil biberi ve sarımsakları doğrayın.orta ateşte soğanları kızarana kadar yani kahverengilesene kadar kızartın.üzerine kırmızı biberi yeşil biberi ve sarımsakları ilave edip 3 dakika orta ateşte pisirin.son olarak sirke şeker ve tarçınını da ilave edip 2 dakika daha ama bu sefer düşük ısıda pisirin.afiyet olsun.

Srilanka mutfağına ait bu kolay ve ucuz yemek diğer sebze yemekleri ile ya da fırınlanmış tavuk ile garnitür olarak servis yapılabilir.
