



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALSAMIKLI SOĞAN

- 1 kg soğan
- Yarım ay bardağı balsamik sirke
- 2 diř sarımsak
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

Soğanların kabuklarını soyun, tereyağı ve balı tencereye koyun. Soyulmuř soğanları ve sarımsakları ekleyin ve bir iki dakika harlı ateşte çevirin. Balsamik sirkeyi katın, biraz da su ekleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırın yumuşayana kadar pişirin. (yaklaşık 10 -12 dakika). Sonra tencereden dikkatlice süzerek çıkartın.

