



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR SOSLU ÇITIR SOĞAN

<https://www.haberturk.com>

3 büyük soğan
2 adet yumurta
100 ml süt
200 gram un
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı sarımsak tozu
Yarım çay kaşığı karabiber
Peynir sosu:
20 gram tereyağı
1 çay kaşığı un
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
125 ml süt
75 gram cheddar peyniri (yaklaşık 5 ince dilim)

Soğanlarınızı yıkayın ve dışını soyun. Soyduktan sonra soğanlarınızın baş kısmını kesin. Yuvarlak bir altlığın üzerine koyarak önce soğanınızı ortadan ikiye bölün. Daha sonra çevirip diğer yönden ikiye bölün, yani soğanı dört parçaya bölün. Bu aşamada soğanı dağılmaması için sıkıca tutun ve tekrardan çevirip boş kalan yerden ortadan bölün. Soğanınızı bölecek yer kalmayana kadar çevirerek bölmeye devam edin. Tüm soğanlarınızda bu işlemi baştan sona tekrarlayın, daha sonra soğanları su dolu bir kaba alın ve 1 saat kadar soğumaya bırakın. Bu sırada bir kabin içerisine ununuzu, tuzunuzu, sarımsak tozunuzu, karabiberinizi ve kırmızı toz biberinizi alıp hepsini birbirine karıştırın. Başka bir kap çıkartın ve içerisine yumurtalarınızı kırın, üzerine sütünü de döküp çırpın. Daha sonra soğuttuğunuz soğanlarınızı suyun içinden çıkartın ve un karışımınıza ekleyerek her yerine un gelecek şekilde soğanınızı una bulayın. Una buladıktan sonra soğanınızı yumurtalı karışımın içerisine atın ve her tarafını bu karışımla kaplayın. Daha sonra soğanı tekrardan un karışımına koyun ve her yerini una bulayın. Her yerini una buladıktan sonra fazla unu atmak için soğanı hafifçe kabin içine vurup kestiğiniz yapraklarını açın. Tüm soğanlara aynı işlemi uyguladıktan sonra hepsini kızartmak için bir kaba alın. Bu sırada derin bir tencereye sıvı yağınızı ekleyip ısıtın. Isınan yağınızın altını orta ateşe alın ve içerisine soğanınızı atıp kızartmaya başlayın. Ön tarafı kızaran soğanınızı ters çevirip diğer tarafını da kızartın. Kahverengi dönük sarı rengini aldığı anda ocaktan alın. Bu sırada peynir sosu için bir tavayı ocağa alın ve altını orta ateşte açın. İçine tereyağını ekleyin ve eriyince içerisine unu ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra içine kırmızı toz biber ekleyin ve karıştırın. Bu aşamada üzerine süt dökün ve kaynayıp biraz kıvam alana kadar karıştırın. Son olarak üzerine cheddar peynirlerini ekleyip karıştırın. İyice kıvam aldıktan sonra peynir sosunuzu bir kaba aktarın. Kaba aldığınız sosu, soğanlarınızın yanına ekleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179007 • adı:Cheddar Soslu Çıtır Soğan • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:35