



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİÇEK SOĞAN

1 adet iri soğan  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
Kızartma yağı

Soğan soyulur. Baş kısmından kök kısmına doğru 1'er santim arayla koparmadan kesikler atılır. Sonra gene koparmadan katları açılır. Biraz daha açılması için soğuk suda 15 dakika bekletilir. Un, süt, yumurta ve tuz iyice çırpılır. Soğan bu karışıma iyice bulanır ve fazlası süzdürülür. Küçük bir tencereye soğanı gömecek kadar yağ konur ve orta ateşe yerleştirilir. Kızınca hazırlanan soğan baş aşağı bırakılır. Kızınca çevrilir. Diğer yüzü de kızınca kağıt havluya çıkarılır.