



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOĞAN YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 600 gr kuru soğan, 1 bardak yağsız süt, 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Soğanlar, kabukları soyulup yarım ay şeklinde doğrandıktan sonra kaynamakta olan tuzlu suya atılır. 10 dakika kadar haşlandıktan sonra suyu süzülerek bir güvece konur. Bir kâsede kaşar peyniri ve süt iyice karıştırılır. Sonra bu karışıma tuz ve biber serpilir. Güvecin kapağı örtülüp orta ısı fırına konur ve 1 saat pişirilir. Sonra güveciyle sofraya götürülüp servis yapılır.