KARAMELİZE SOĞAN

1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Zeytinyağını tavada kızdırın.
Soğanları ekleyip 2-3 dakika kadar soteleyin.
Toz şeker, elma sirkesi, tuz ve karabiberi de ekleyin.
Soğanlar renk alana kadar, yüksek ısıda sotelemeyi sürdürün.



© lezzetler.com tarif no:145789 • adı:Karamelize Soğan • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:32