



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞAN

6 adet orta boy soğan
2 tepeleme yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı balzamik sirke
Tuz
Karabiber

Soğanları piyazlık olacak şekilde doğruyoruz. Bir tencereye yağ koyup soğanları içine atıyoruz. Soğanlar üç-dört dakika kavrulunca balzamik sirke, tuz, karabiber ve bal ilave edip tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte soğanlar suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Soğanlar suyunu çekip içerisindeki bal karamelize olmaya başladığında ocağı kapatıyoruz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 07.11.2024