



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞAN TARİFİ

2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı balzamik sirke
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Sıvı yağ
Tuz

Soğanları piyazlık doğrayın.
Ardından derin bir tavaya alın.
Üzerine yağ ve tuz ilave edip soteleyin.
Soğanlar sarı renk alınca şeker ve sirke ekleyin.
Şeker eriyene kadar yüksek ateşte sotelemeye devam edin ve yapışmaması için ara ara karıştırın.

Not: Karamelize soğan, ev yapımı hamburger ve sandviçin yanı sıra makarna ve et yemeklerinin de en güzel eşlikçisi. Tercihe göre baharat, şeker ve sirke ile hazırlanabiliyor.

