



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞAN

6 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Soğanları piyaz doğrayın.

Tavaya sıvı yağı koyup ısıtın. Ardından soğanları ekleyip yumuşayana kadar çevirin.

Üzerine şekeri ekleyin ve karıştırın. Eğer yanacak gibi duruyorsa çok az su ekleyin.

Üzerine tuz ve karabiberi ekleyip karamel rengi olana kadar kavurun. Karamelize soğan yemeklerin yanında kullanmak için hazır.

Not: Karamelize soğanı çorbalarda, et yemeklerinde, köfte yanında, kebab yanında, tavuk yanında veya pilav yanında servis edebilirsiniz.

