



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELİZE SOĞAN

3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı esmer şeker
1-2 yemek kaşığı balzamik sirke veya üzüm sirkesi
Tuz

Önceden geniş bir tavayı kısık ateşte ısıtın. Soğanları yarım ay şekline doğrayıp, tavaya alın. Tuz ekleyin ve yaklaşık yarım saat kısık ateşte pişirin. Soğanlar yumuşayıp karamel rengi olana kadar pişirin. Yapışmasını veya yanmasını önlemek için ara sıra karıştırın. Soğanlara tatlı, hafif keskin bir tat vermek için şeker ve sirke ekleyin. Karıştırarak 5 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ocağın altını kapatın.

