



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI SOĞAN HALKASI

Çiğdem Avcı

2 adet büyük boy soğan

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı galeta unu

Soğan sayısına göre kaşar dilimi

1 adet yumurta

Tuz

Soğanların kabuklarını ayıklayıp kalın halkalar şeklinde doğrayalım. Halkaları birbirinin içinden çıkartalım. 5 dk yağlı kağıt serili tepside 180 derece öldürelim. Bu işlem birbirine kolay geçmesini sağlıyor. Dilerseniz fırınlamadan da yapabilirsiniz. Tavsiyem fırınlamanız, böylece soğanın çiğliğini öldürüyorsunuz. Büyük halkayı alalım iç kısmına kaşarı orta kısmına yine soğan halkasını yerleştirelim. Kaşar arasına sıkıştırılacak. Hazırladığımız halkaları önce una sonra yumurtaya en son galeta ununa batıralım. Kızgın yağda kızartıp ketçap ve mayonez ile servis edelim.

