



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI SOĞAN AŞI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

250 gr. et kavurması
5 adet orta boy kuru soğan
4 adet yumurta
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik
Karabiber

Kuru soğan ve yeşil biberler yemeklik olarak kesilip, kavrulur. Sonrasında et kavurması, domates rendesi ve domates salçası ilave edilip bir süre daha kavrulur. Tuz, kekik, karabiber ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Karışımın üzerine yumurta kırılarak hafifçe karıştırılır. Yumurtalar piştiğinde servise hazırdır.

Not: Bölgede sızdırmalı soğan aşı olarakta bilinir.