



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SOĞAN YEMEĞİ

350 gr kıyma
15 adet taze soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca kıyma atılır suyunu bırakıp çekince salça ilave edilir. Bu arada soğanlar 1 santim eninde doğranır. Kıymanın üzerine önce soğanın beyaz kısmı atılır, 2-3 dakika çevirdikten sonra yeşil kısımları, kimyon, tuz ve 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.