



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SOĞAN

25 adet küçük kuru soğan
5-6 diş sarımsak
200 gram kıyma
4 adet domates
1 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

Tencereye yarım kahve fincanı kadar sıvı yağ alınır, kıyma ilave edilerek kavrulmaya başlanır.

Rendelenmiş domatesler ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.

Salça, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber de eklenerek, bir süre karıştırılır.

Soyulmuş soğanlar ve sarımsaklar bütün halinde ilave edilir, üzerine yeteri kadar sıcak su katılarak soğanlar yumuşayana kadar pişirilir.

