



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ VE BALLI SOĞAN (FRANSA)

600 g iri arpacık soğanı (püsküllü bölümleri kesilip atıldıktan sonra, kabukları ayıklanmış)

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

1 çorba kaşığı bal

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu

1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış; ya da 1 tatlı kaşığı kuru nane)

Tereyağını, arpacık soğanlarını tek kat halinde alacak büyüklükte yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince balı koyup, karıştırdıktan sonra, arpacık soğanlarını koyup, tuz ve karabiberi serpin. Tavuk (ya da sebze) suyunu ekleyip, kaynamaya'yüz tutunca ateşi kısarak, karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Naneyi serpip, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, naneli ve ballı soğanı bir servis tabağına aktarın ve bekletmeden servis yapın.