



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAR EKŞİLİ SOĞAN PİYAZI

- 4 adet kurusoğan
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon

Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Tavada yağı kızdırın soğanları, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika sote edin. Ocaktan alıp kimyon ekleyin karıştırın. Soğanlar soğuyunca nar ekşisini ekleyip servis yapın.

---