



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHANDA SOĞANLI YUMURTA

12 adet yumurta
1000 gram soğan (10 büyük)
160 gram sadeyağ ya da margarin (8 çorba kaşığı)
1 bardak su ya da et suyu
Tuz
Karabiber

1 Yumurtaları alabilecek yayvanca bir tepsi ya da sahana; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin ile piyaz soğanı denen yarıma} şeklinde doğranmış 10 büyük soğan koyarak, soğanlar hafif ölünceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara 2 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, soğanları tepsiye yaymalı, üstlerine de 1 bardak su ya da et suyu ilâve ettikten sonra tepsinin kapağını kapatmalı ve soğanlar suyunu çekinceye kadar ortadan daha az ısıdaki ateşte 10 - 15 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

2 Soğanlar suyunu çekince; sahan içindeki soğanları çatalla eşerek on iki yuvarlak yuva meydana getirmeli ve yuvaların içlerine yumurtaları teker teker kırdıktan sonra üstlerine bir çeyrek çorba kaşığı kadar tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak, yumurtaları ortadan daha az ısıdaki ateşte 3 - 4 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.