



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ SOĞANLI YUMURTA

<https://www.kristalyaglari.com>

6 adet orta boy soğan
1 su bardağı Kristal Zeytinyağı
6 adet yumurta
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
Yenibahar
Karabiber
Tuz

Soğanlar halka şeklinde doğranır, tuzlanır ve kızartılır. Sirke, şeker, yenibahar ile karıştırılır ve yumurtalar üzerine kırılır. Kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Üzerine karabiber ve tarçın serpilerek servis yapılır.

