



SOĞAN AŞI (TEKİRDAĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg kadar kuru soğan
3 yumurta
Sıvı yağ
Salça
Tuz
Karabiber
Kurutulmuş sivri biber

Soğanlar piyazlık şekilde iri bir şekilde doğranır sıvı yağ ile birlikte güzelce kavrulur. Tuz, karabiber ve kurutulmuş sivri biberlerde eklenir üzerine yumurta kırılır yumurtalar pişene kadar pişirme işlemine devam edilir. Arzu edildiği takdirde bu tarife yumurta yerine kuş başı pişmiş ette konula bilir.

