



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN AŞI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1.5 kg. kuru soğan

500 gr. tereyağı

Yeteri kadar bayat ekmek

Kuru soğan ayıklandıktan sonra uygun şekilde doğranır. Tereyağı tencerede eritilerek doğranan soğan pembeleşinceye kadar kızartılır. Yeterince kızardıktan sonra küçük parçalar halinde doğranan bayat ekmek tencereye boşaltılarak karıştırılır. Biraz bekletildikten sonra servis edilir.

