SOĞAN AŞI (TUNCELİ)

Millî Eğitim Bakanlığı

5 - 6 adet iri soğan
½ çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Soğanlar yemeklikten biraz daha irice doğranır.
Uygun büyüklükteki tencereye sıvı yağ ilave edilir.
Kızınca soğanlar ilave edilerek sararıncaya kadar kavrulur.
Salça ilavesi ile kavurma işlemine devam edilir.
2 su bardağı su ilavesi ile soğanlar yumuşayıncaya kadar pişirilir, tuzu ve karabiberi atılır.
2 yumurta bir kâse içinde çırpılır, ilave edilir.
Yumurtalar pişince ateşten alınarak sıcak servis edilir.
İsteğe bağlı olarak sucuklu da yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:146307 • adı:Soğan Aşı (Tunceli) • gönderen:dijital • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:16