



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ATIŞTIRMALIĞI

1 kg kuru soğan
5 adet acı sivri biber
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı pirinç unu
1 demet taze nane
1 tatlı kaşığı köri
2 tatlı kaşığı acı toz biber
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Soğanlar piyazlık şekilde doğranır. Tuz ilave edilir. İyice gevşeyene kadar ovulur. Mısır unu, pirinç unu, toz biber, karbonat ve köri ilave edilir. Biraz daha ovarak karıştırılır. Sıvıyağ, küçük doğranmış sivri biber, kıyılmış taze nane de eklenir. Tavaya derin yağ konur, kızınca karışımdan parça parça harç bırakılır. Altın rengini alana kadar kızartılır, süzgece çıkarılır.
