



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞAN CIVIĞI (KİLİS)

Fatma Yıldız

Zeyt tavlınır, parça kuzu eti kavrulur.  
Karışık basılmış domates ve biber salçasından eklenir.  
Ceviller 2-3 parçaya doğranır, ete katılır.  
Soğanlar ölünce asım tutulur, haşlanmış nohut eklenerek pişirilir.  
Üzerine hiçbir şey konmadan, serpilmeden servis edilir.

Not: Soğan yahnidir. Cevil istenirse bütün olarak da kullanılabilir. Yoksa kıska soğan bütün olarak atılır. Yanında bulgur aşu ile yenir. Karapınar köyünün düğünlerinde daha çok balcan (patlıcan), patates ve hatta kabak cıvığı ikram edilirken, bu, sok sevilen soğan cıvığı pek yapılmaz.

---