



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN ERKEĞİ YEMEĞİ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı  
Soğan 1 orta boy  
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Soğan erkeği (kıyılmış) 600 gram  
Karabiber ½ tatlı kaşığı  
Su 3 su bardağı  
Pirinç ½ su bardağı

Yağla soğanı pembeleştir. Doğranmış soğan erkeklerini koy, kavur. Karabiber, kırmızıbiber, su ve tuzu ilave et, kaynat. Kaynayınca pirinçleri de ilave et, pişir.

