



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOĞAN HALKALARI

Kullanılan malzemeler

# 1 yumurta

# 2 yemek kaşığı un

# 1 yemek kaşığı mısır unu

# 1/4 çay kaşığı kabartma tozu

# 1/2 çay kaşığı tuz

# 1/4 çay kaşığı karabiber

# 2 İspanyol soğanı (çiğ de yenebilen bir çeşit sarı soğan)

1- Yumurtayı çırpın ve tüm kuru malzemeleri ekleyin. Soğanı kalın dilimleyin.

2- Soğan dilimlerini sulu hamur ile kaplayın, fritöze atın.

3- 190°C ısıda 2 ila 3 dakika boyunca veya sarı-kahve renk alıncaya kadar kızartın.