



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN HALKASI

- 1 ay kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 3 Adet Kuru Soğan
- 1 ay bardađı Maden Suyu
- 2 orba Kaşığı Un
- 1 Adet Yumurta
- Tuz
- Kızartmak İçin:
- 1 Su bardağı Sıvı Yađ

Soğanları soyup dilimliyoruz. Soda, toz kırmızı biber ve biraz tuzu karıştırmaya kabına koyup karıştırmaya. Soğanları önce una ardından maden sulu sosa buluyoruz. Sıvıyağ koyduğumuz tavada kızartıp servis ediyoruz.

