



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN HALKASI

2 adet büyük beyaz soğan  
1 su bardağı un  
1 adet yumurta  
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Biraz karabiber  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı mısır nişastası  
2 su bardağı kadar çekilmiş kuru ekmek  
Sıvı yağ

Un, kabartma tozu, tuz ve karabiberi derince bir kasede birleştirip karıştırın.

İçine yumurtayı ilave edin ve yeniden karıştırın.

Son olarak ağır ağır sütü de ekleyip koyu ancak akışkan kıvamlı bir hamur elde edin.

Soğanları 1 santimetre kalınlığında dilimleyin ve 2-3 katmanda bir içini çıkararak halkalar elde edin.

Soğanlarınızı önce nişastaya, ardından hazırladığınız hamura, son olarak da kuru ekmek kırıntılarına bulayın.

Sıvı yağı iyice kızdırın. Soğanlarınızı yağa atıp altın rengi olunca çıkarın.

İsterseniz soğan halkasının hamuruna sarımsak tozu ve toz kırmızı biber de ekleyebilirsiniz.

Arzu ederseniz soğanların katmanlarının arasına incecik dilimlenmiş kaşar ya da cheddar peyniri ekleyerek, peynirli soğan halkası da yapabilirsiniz.

