



SOĞAN HALKASI

<https://www.elele.com.tr>

3 soğan
1 yumurtanın akı
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
3/4 su bardağı maden sodası
Tuz
Karabiber
Bulamak için
Pane harcı
Kızartmak için
Ayçiçeği yağı

Soğanların kabuklarını soyup yuvarlak halka şeklinde doğrayın. Geniş bir kasede un, soda, tuz, karabiber ve yağı karıştırın. Ayrı bir kasede yumurta akı ve 1 tutam tuzu mikserle katılaşmaya kadar çırpın ve unlu karışıma azar azar ekleyerek kaşıkla çırpmadan karıştırın. Soğan halkalarını önce hamura ardından pane harcına bulayarak kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

