



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN HALKASI

5 adet büyük boy beyaz soğan
2 adet yumurta,
2 çay bardağı süt
1/2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1/4 su bardağı galeta unu
3/4 su bardağı ekmek kırıntısı
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Yumurta, süt, tuz ve karabiberi derin bir kaptan çırpın. Un, kabartma tozu ve toz kırmızıbiberi birlikte bir tabağa eleyip karıştırın. Başka bir tabakta galeta unu ve ekmek kırıntısını karıştırın. Soğanların alt ve üst ucunu kesip kabuğunu soyun ve halka şeklinde dilimleyin. Halkalarını dikkatlice ayırın. Soğanları önce unlu karışıma batırın. Her tarafı ince bir un tabakası ile kaplandıktan sonra yumurtalı karışıma batırın. En son ekmek kırıntılı karışıma batırın. Hiç bekletmeden bol kızgın yağda kızartıp sıcak servis yapın.

