



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

## SOĞAN HALKASI

2 büyük soğan  
2 beyaz kurutulmuş beyaz ekmek  
5 dolu çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 şişe maden suyu  
2 çay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Önceden kuruttuğunuz 2 dilim beyaz ekmeleri robota koyup, un kıvamına gelecek kadar çırpın.

Galeta unu kıvamına gelen ekmekleri süzgeçten geçirin ve kenara alın.

Bir kaseğin içine un, nişasta, tuz ve maden suyunu ekleyin, iyice karıştırın.

Kızartma tenceresine sıvı yağı koyun ve ısıtmaya başlayın.

Soğanları yuvarlak veya halka olacak şekilde orta kalınlıkta doğrayın ve iç içe geçmiş olan soğanları birbirinden ayırın.

Önce hazırladığınız karışıma bulayın, daha sonra hazırladığınız galeta unuyla kaplayıp kızartmaya başlayın.

Tüm soğan halkalarını servis tabağına alın. Dilediğiniz sos ile servis edin.

Not: Tüm malzemelerin soğuk olmasına dikkat edin. Böylelikle daha ktır bir lezzet elde edeceksiniz.

