



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN HALKASI

- 1 orta boy soğan
- 1 bardak un
- 1/4 yemek kaşığı kabartma tozu
- Tuz
- 1/4 çorba kaşığı kırmızı biber veya acı pul biber
- 1 yumurta
- 1 bardak süt
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak ekmek kırıntısı
- 1 bardak ayçiçek yağı

Önce soğanı soyun ve yaklaşık 1 santimetre kalınlığında halkalar halinde dilimleyin. Halkaları çok dikkatli ayırın ve büyük ve orta büyüklükte olanları bir kenara ayırın. Tarifte kullanacaklarınız bunlar. Başka bir tarif için küçük olanları saklayın.

Daha sonra un, kabartma tozu, tuz ve acı pul biberi karıştırın. İyice karıştırın ve ardından her bir soğan halkasını karışımla birer birer kaplayın. Aşırı undan kurtulmak için her bir halkayı hafifçe sallayın.

Sütü, biberi ve yumurtayı un karışımına ekleyin. İyice karıştırılmış ve topaksız bir hale gelene kadar çırpın.

Sonra her bir soğan halkasını tekrar karışımla kaplayın. Daldırın ve sonra fazlalığı sallayın.

Son olarak, bunları ekmek kırıntılarına bulayın (önceden bir tabağa koyduğunuz ekmek kırıntıları)

Soğan halkaları hazır olduğunda, bir tavada bol sıcak yağ ile kızartın. İşin sırrı, zeytinyağından daha az pahalı olan ayçiçeği yağını ve daha hafif tatları kullanmaktır. Bu şekilde soğanın aroması gerçekten parlayacak.

Bir kerede dört adet kızartın (tava büyüklüğüne bağlı olarak). Dikkatlice çevirin ve yanmadığından emin olun.

Daha sonra, çok güzel bir altın rengine dönünce, onları yağdan çıkarın ve fazla yağı emmesi için kağıt havlulara yerleştirin.

Soğan halkalarınız hazır

