



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI SOĞAN HALKASI

4 adet orta boy beyaz soğan
1,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
2 şişe soda
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 su bardağı zeytinyağı

Orta boy şekli düzgün beyaz soğanları 1'er cm'lik dilimler halinde kesip kurulayın. Derin bir cam kaseye un, tuz, kabartma tozu ve sodayı koyup tel çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın. Soğan halkalarını karışıma batırıp kızgın zeytinyağında, her iki tarafları da 2'er dakika pişecek şekilde iyice kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağın alın. Sıcak olarak servis edin.

