



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN HALKASI

<https://www.karaca.com>

2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı mısır unu
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı maden suyu
Tuz
Panelemek için:
Panko, pane harcı ya da galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

İlk olarak orta boy seçtiğiniz soğanların kabuklarını soymakla başlayın. Soğanları bölmeden sadece baş kısımlarını keserek ilk katmanı çıkartın. Soğanın katmanlarına zarar vermemeye özen gösterin. Soyduğunuz soğanları halka olacak şekilde keskin bir bıçak ile 3 cm kalınlığında kesin ve tek tek tüm halkaları ayırın. Sosu hazırlamak için bir kap içerisine un, nişasta, mısır unu ve tuzu koyup kuru ürünlerinizi biraz karıştırın. Daha sonra çırpma teli ile çıparak maden suyu ekleyip homojen hâle gelene kadar karıştırın. Aynı bir tabağa ise panko veya kullanacağınız paneleme ürününü koyun. Kestiğiniz soğan halkalarını önce sosa daha sonra paneye batırın. Soğanın her tarafını kapladığına emin olun. Yağınızı kızartma yapmaya uygun olacak derin bir kızartma tenceresinde kızdırın. Yağ çekmemesi için kızgın yağda pişirmeye özen gösterin. Kızarttığınız soğan halkalarını havlu kağıt üzerine alabilirsiniz. Eğer genişçe bir eleğiniz ya da fritöz teliniz varsa kızaran soğan halkalarının yağından süzülmesi ve yumuşamaması için birkaç dakika telin içinde bekletebilir sonra servis yapabilirsiniz.

