



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN HALKASI

- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı süt
- 3 soğan
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

Un, süt, tuz, zeytinyağı, kabartma tozu ve yumurtayı mikserle çirpin. Soğanların kabuklarını soyup 1 cm genişliğinde halka halka doğrayın. Yarım saat soğuk suda soğanları bekletin. Yarım saat kadar beklettikten sonra halkaları düzgün bir şekilde birbirinden teker teker ayırın. Kağıt havluyla halkaları kurulayın. Soğanları önce yumurtalı sosa batırın. Bol ve kızgın yağda kızartın. Fazla yağın alması için kağıt havlu üzerine çıkarın. Sıcakken servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.02.2022