



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞAN KAYDI

5 adet soğan  
250 gr kıyma  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su

Soğan yarım daire şeklinde doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Başka bir kaba sıvıyağ ve kıyma konur, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Salça ve tuz eklenir. Kavrulan soğanın üzerine konur. 1 su bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.