



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN KURUTMASI:

Beyaz soğanların sarı kabukları soyulur, baş ve uç kısımları kesilir. Sonra bunlar 2 mm. kalınlıktaki halkalar halinde kesilir. Halkalar, % 5'lik tuzlu suda 5 dakika bekletilir veya buharda 2 dakika haşlanır. Haşlanmış soğanlar, 60-70 derece sıcaklıktaki fırında kurutulur. Kurumuş soğanlar açık renkte ve gevrek olurlar. 10-12 kilo soğandan 1 kilo kurumuş soğan alınabilir.

© lezzetler.com tarif no:11886 • adı:SOĞAN KURUTMASI: • gönderen:vardar • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:50