



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN LOKMASI

2 adet yumurta
5 adet taze soğan
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
Kızartma yağı

Yumurta, yoğurt ve yumurtalar çukur bir çanağa konur. Çatalla iyice çırpılır. Üzerine un, tuz ve kabartma tozu konur. Çatalla pürüz kalmayana kadar çırpılır. En son çok ince kıyılmış soğanlar ilave edilir. Tavaya bol yağ konur. Hamurdan kaşık kaşık alınır ve yağa atılır. Kıpırmızı olana kadar kızartılır.