



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN SARIMSAK KÜRÜ

- 1 adet orta boy soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı bal
- 1 adet limon
- 2 su bardağı kaynar su

Öncelikle soğanı ve sarımsağı küp küp doğrayıp bir kavanoza koyun. Üzerine kaynar suyu ekleyip iyice soğuyana kadar bekleyin. Posasını süzün. Suyu kavanoza alıp içine tarçın ve zencefili ekleyin ve 1 dakika çalkalayın. Kavanozu tekrar açıp, içerisine balı ve limonun suyunu ekleyin. Tekrar ağzını kapatıp 2-3 dakika daha çalkalayın.

