



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLAMA (ANKARA)

4 adet yumurta
Yarım orba kaşığı salça
Yarım kangal sucuk
Yarım su bardağı sıcak su
3 adet sođan
2 orba kaşığı margarin

Soğanları piyazlık doğrayın. Tuz koyup oarak acı suyunu çıkarın. Sonra yıkayarak suyunu szn. Tavaya yağı koyup eritin. Soğanları ilave edip pembeleştirin. Sucuđu dilimleyerek ilave edin. 3 dakika sote edin. Salçayı ilave edip 2 dakika daha kavurun. Sıcak suyu, tuzu, karabiberi koyup tavanın kapağını kapatın. 2-3 dakika kaynatın. Yemeđin suyu azaldığında 3 yuva aın. Açılan yuvalara yumurtaları kırın. zerine tuz karabiber serpererek kapağını kapatarak yumurtaların akı sertleşene kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Soğanlama için tıklayın](#)
