



SOĞANLAMA (ISPARTA)

5-6 Adet Yumurta
1 Demet Maydanoz
1 Demet Yeşil Soğan
Yarım Limon Suyu
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
Tuz

Yumurtalar katı olarak pişirilip kabukları soyulur. Geniş bir kâse içine, üp şeklinde doğranır. Soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkanarak başka bir kabın içine incecik doğranır. Tuzu, yağı ve limonu ilave edilerek iyice harmanlanıp yumurtaların üzerine dökülür. Yumurtaları dağıtmadan karıştırılarak servis yapılır.

