



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLAMA (KIRŞEHİR)

2 adet soğan
2 adet biber
1 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz biber
Çay kaşığının ucuyla kimyon
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Su

İlk önce soğanları doğrayarak bir tencereye koyalım, yağla birlikte terleme yöntemiyle soğanlarımızı kavuralım. Arkasından biberleri tencereye ekleyelim. Domatesleri de ilave edip pişirmeye devam edelim. En son salçası, baharatları ve tuzu ekleyip biraz daha kavuralım ve soğumaya bırakalım. Hamur için; tuz ve unu, yeteri kadar su ekleyerek yoğuralım. Bezeler koparıp tabak boyutunda açalım. Yufkaların üzerlerine soğanlamadan koyup, yarım ay şeklinde kapatıp pişirelim.