



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLAMA

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 kařık margarin
- 1.5 kilo sođan
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık biber salçası
- 4 tane yumurta
- 1 kařık tuz -karabiber
- 100 gram kařar

Yayvan bir tencere ocağa alınır.Tencereye sıvı yağ ve margarin konur salça eklenir, biraz sotelendikten sonra iri halkalar halinde doğranan soğanlar ilave edilir. Sođanlar diriliğini kaybedene kadar sote lenmeye devam edilir, daha sonra üzerine bir çay bardağı su ve tuz karabiber ilave edilir yemeğin altı kısık vaziyette beş dakika pişmeye bırakılır. Yumurtalar çırpılır içine az bir miktar tuz eklenip soğanların üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır,yumurtalar piştikten sonra yemeğin altı kapatılır, üzerine en son kaşar ve karabiber dökülür ve sıcak olarak servis yapılır.

