



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLAMA

- 6 soğan
- 3 yumurta
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Soğanlar ince ince halka şeklinde kesilir.

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı tavada kızdırıldıktan sonra soğanlar eklenir ve kısık ateşte pişirmeye başlanır.

Soğanlar hafif pembeleşmeye başlayınca baharatlar eklenerek karıştırılır.

Ardından üzerine tereyağ da eklenir ve tereyağ eriyinceye kadar karıştırılır.

Tereyağ eridikten sonra üzerine yumurtalar kırılır ve tavanın kapağı kapatılır.

Yumurtaların sarısı sıvı kalacak fakat üzerindeki beyazlar pişecek kadar pişirilir.

