



SOĞANLAMA

50 Gr Sana Klasik
6 Adet yumurta
1,5 Kg. soğan
1 Çay Kaşığı domates salçası
1 Bardak sıcak su

Tencerede sana klasik margarin ile salça kavrulur. Kavrulduktan sonra iri halkalar halinde doğranan soğanlar eklenir. Soğanlar diriliğini kaybedene kadar pişirilir. Üzerine 1 bardak sıcak su ve tuz eklenir. Kısık ateşte 5 dk pişirilmeye devam edilir. Yumurtalar bir kaptta çırpılır, içine biraz tuz eklenip soğanların üzerine dökülür. Tencerenin kapagı kapatılır. Yumurtalar piştikten sonra karabiber eklenip servis yapılır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 29.03.2021