



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SOĞANLI ÇITIRIK

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 adet taze soğan
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Kızartma yağı

Karıştırma kabına , yumurta, süt ve sıvıyağ konur, çırpılarak karıştırılır. Üzerine soğanın ince ince kıyılmış yeşil kısmı eklenir. tuz, kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave edilir. Hamur güzelce yoğrulur. Hamurdan yarım limon kadar bezeler alınır. Merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Ortasına ruletle 3 adet kesik atılır. Tavaya sığ yağ konur. Isınınca çitirıklar arkalı önlü altın rengi kızartılır.