



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI KİŞ

### Malzemeler:

120 gr. tereyağı  
250 gr. elenmiş un  
80 ml. soğuk su  
5 adet doğranmış soğan  
200 gr. krema  
2 adet yumurta  
Tuz

### Hazırlanışı:

Karıştırdığınız un ve tuzun içine tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızda ovalayarak kıvrımlar oluşturun. Suyu ekleyin ve hamur bir araya gelinceye kadar karıştırıp buzdolabında dinlenmeye alın. Kısık ateşte az yağ ile soğanları karamelize edin. Yumurta ve kremayı çırparak elde ettiğiniz karışıma karamelize soğanları ekleyin. Tart kalıbınızın büyüklüğüne göre açtığınız hamuru kalıba yerleştirip soğanlı karışımınızı ekleyin ve 180 C'lik fırında 20-25 dakika kadar pişirin.

---