



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KİŞ

Elif Korkmazel

1 demet taze soğan
1 adet kırmızı soğan
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet sivri biber
1 su bardağı beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Kekik

Un, yoğurt, yumurta, iki çorba kaşığı tereyağı ve tuzu yoğurun. Doğranmış soğan ve biberleri, beyaz peyniri, tuz, karabiber ve kekiği karıştırın. Hamuru kalıba elinizle bastırarak yayın. Üzerine çatalla delikler açın. Soğanlı harcı üzerine yayın. Kalan tereyağını parçalar halinde harcın üzerine koyun. 220 derece fırında 15 dakika pişirin.
