



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI KREMALI YUMURTA

6 katı haşlanmış yumurta (dilimlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
3 orta boy soğan (ince halkalar halinde dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 fiske acı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
1/2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı hardal
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi.
1 tatlı kaşığı tereyağıla alçak kenarlı ve ateşe dayanıklı bir cam kabı yağlayınız

Orta boy bir tavada, rafine yağı orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğan halkalarını ekleyip 8-10 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, bir delikli kepçeyle soğanların yarısını yağladığınız kaba aktarınız. Katı yumurtaları üstüne dizip, kalan soğanları da yumurtaların üstüne koyunuz. Tuz ve kırmızıbiberi serpiniz. Izgaranızı iyice kızdırınız.

Küçük bir tencerede kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu katarak, pürütsüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Krema, sütü yavaşça ve sürekli karıştırarak katınız.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2-3 dakika, sos koyu ve pürütsüz olana kadar pişiriniz. Hardal ve 2 çorba kaşığı peynir rendesi ekleyip, 3 dakika daha karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu tabaktaki karışımın üstüne dökerek, kalan 1 çorba kaşığı peyniri üstüne serpiniz.

Tabağı ızgaraya yerleştirip 3 dakika, peynirli kabarcıklar oluşup üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Tabağı ızgaradan alıp, servis ediniz.