SOĞANLI YUMURTA

Ergun Köknar

6 adet yumurta
3 baş iri soğan
3 çorba kaşığı tereyağ
1 tatil itaşığı tuz
1 çay icaşığı Icarabiber
1 tatlı kaşığı şeker
1 fincan su

Önce soğanı çok ince halka halka doğra-ymız. Tuzla ovup acısını alınız. Bir tencerede soğanı yağ ile pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kavurduğunuz soğanları düz bir sahana alıp çok hafif ateş üzerinde bir çay bardağı su koyup, tuzunu, şekerini, biberini ekleyip, ağır ağır soğanlar yumuşayıp, ölünceye kadar pişiriniz. Soğanlar suyunu az bir şey çekince, soğanları aralayıp açtığınız yuvalara yumurtaları kırınız. Çok hafif ateşde, üzerine kapağı kapatıp pişirmeye devam ediniz. Zaman zaman kapağı kaldırıp, sahanın kenarındaki yağı kaşıkla alıp yumurtaların üzerine dökünüz. Yumurtaların beyazlan soğanlarla bütünleşip ak-laşınca, sarıların katılaşmasına meydan vermeden ateşden indiriniz. Üzerine karabilerve az bir şey limon sıkarak, sıcak sıcak ikram ediniz. Son zamanlarda bu yemeği domates salçası ve kıymalı yapanlar var. Fakat unutmayın domates ve kıyma katarsanız, soğanlı yumurta olmaz.

Not: Türk mutfağının en önefnli yemeklerinden biridir. Osmanlı sarayında bu yemek bir imtihan yemeğiymiş. En iyi pişiren sarayın kilerçibaşısı olurmuş.

© lezzetler.com tarif no:57086 • adı:Soğanlı Yumurta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:48