



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI SARAY YUMURTASI

Malzemeler

Tarçın, baharat
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kaşık sirke
1 çay kaşığı toz şeker
6 yumurta
2 adet büyük soğan
Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Orta boy iki kuru soğanı halka halka doğrayın. Üzerine bir çay kaşığı tuz ekip karıştırın. Hafif ateşte tavaya koyduğunuz tereyağı ile fazla kavurmadan kızartın. Yağını süzerek, küçük bir tepsiye alın. Üzerine bir kaşık toz şeker, bir kaşık sirke, bir miktar tarçın ekleyin. Bir kaşığın tersiyle iyice yayarak soğanların arasına yuvalar açın. İçine az yağ dökün. Kısık ateşte açılan yuvalara yumurtaları kırın. Sarıların pişmesine yardımcı olmak için tepsinin kenardaki yağlı sulardan sarıların üstüne dökün. Yumurtaların üstüne, tarçın ve karabiber serpin.

NOT: Bu yemek Ramazan ayının 15'inde devlet protokolü için, Hırka-i Saadet'i ziyaret için Topkapı Sarayı'na gelen padişaha sunulurdu. Padişah kendisine sunulan yemekler içinde soğanlı yumurtayı beğenirse, bu yemeği hazırlayan Enderun Efendisi'ni kendisine kilerci başı seçerdi.

[ML® Soğanlama için tıklayın](#)