



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI SARIMSAK AŞI

- 2 adet soğan
- 1 baş sarımsak
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 7 su bardağı su
- 1 tutam tuz

Soğan ve sarımsak soyulur, robottan geçirilir. Tencereye yağlar konur, soğan ve sarımsak atılır, 10 dakika kavrulur, un eklenir, bir kaç tur çevrilir. Soğuk su ve tuz ilave edilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.
