



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YAĞ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı ayçiçeği yağı
150 gram arpacık soğan ya da soğan
15 dal kadar taze soğan

Arpacık soğanları soyup ince ince doğrayın.
Taze soğanı yıkayıp kuruladıktan sonra beyaz kısımlarıyla yeşil kısımlarını birbirinden ayırın.
Sıvı yağı wok bir tavaya döküp kısık ateşte ısıtın.
Yağa arpacık soğanları ekleyip hafifçe kahverengileşmesini bekleyin.
Ocağı kapatıp soğanları maşayla yağın içinden alın.
Ocağı yeniden yakıp taze soğanın beyaz kısımlarını yağa ekleyin.
Soğanlar hafifçe buruşunca taze soğanın yeşil kısımlarını da yağa ekleyin.
Yeşil soğanlar da kahverengileşince ocağı kapatın.
Yağı soğanlarla birlikte hava almayan bir kavanoza koyup buzdolabında 1 ay kadar saklayabilirsiniz.

Not: Başta Çin mutfağı olmak üzere birçok yabancı mutfakta aroma verici olarak kullanılır.

