



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YUMURTA (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg. kuru soğan
8 yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
3 çorba kaşığı tereyağı

Ay gibi doğranmış soğanlar tereyağda pembeleşinceye kadar kavrulur, diğer tarafta yumurta çırpılıp tuz ilavesi ile kavrulmuş soğanın içine dökülerek yumurtanın kesilmemesi için sürekli karıştırılarak pişmesi sağlanır. Ateşin altı kapatıldıktan sonra karabiber ilave edilip 5 dakika dinlenmeye bırakılır.

