



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI YUMURTA

8 yumurta  
8 baş soğan  
1 küçük paket yağ «Tercihan 4 kaşık tereyağı»  
1/2 bardak su veya et suyu  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
2 çay kaşığı karabiber  
250 gr. yoğurt «Arzuya tabidir»

Soğanlar ayıklandıktan sonra halka halka ve gayet ince olarak doğranıp bir tavaya konmuş olan sade yağda ortalama 10 dakika kadar kavrulur. Sonra karabiber ve tuz ilâve edilip karıştırılır ve bu karışım tavadan sahana aktarılarak 1/2 bardak tercihan et veya kemik suyu da ilâve edip sahanın kapağı kapatılarak suyunu çekene kadar tıkırdatarak pişirilir. Suyunu çekince soğanlar arasında çatalın tersi ile açılan yuvalara yumurtalar kırılır ve sahanın kapağı gene kapatıldıktan sonra yumurtaların akları pişmiş duruma gelince kapak açılır ve 3-5 dakika daha pişirilip tabaklara alınarak ve arzu edilirse üzerine yoğurt ilâve edilerek servis yapılır.

[ML® Soğanlı Yumurta için tıklayın](#)