



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞANLI YUMURTA

6 yumurta  
1/2 bardak su veya et suyu  
4 baş soğan  
3+1/2 çorba kaşığı sadeyağ  
Tuz  
Karabiber

Yumurtaları rahatça alabilecek büyüklükte bir sahana sadeyağla salata soğanı biçiminde yani İnce ve uzunca doğranmış soğanları koyup sahanı orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla on dakika kadar kavrulacak soğanlar renk değiştirmeye başlayınca tuz ve biberini serpip üstüne yarım bardak su veya et suyu döküp sahanın kapağını örtmeli. Böylece soğanı, suyunu çekinceye kadar 8-10 dakika kadar pişirmeli. Soğan suyunu çekip de yağa kalınca yumurtaların yuvalarını bir çatalla açmalı ve bu yuvalara yumurtaları kırmalı. Yumurtaların üstüne tuz ve karabiber serptikten sonra akları katılaşıncaya kadar pişirmeli. Sonra sahanı sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Soğanlama için tıklayın](#)