SOĞANLI YUMURTA

12 Yumurta
5 Büyük boy soğan
8 Çorba kaşığı sadeyağ tuz
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Kahve fincanı un
4 Büyük boy domates
Tuz

Soğanları halka halka ve ince dilimler halinde kestikten sonra bunları birbirinden ayırıp bir tabak içine koyduğunuz una bulayın. Öte yanda zeytinyağını tavada kızdırıp soğanları bunun içinde nar gibi kızarıncaya kadar karıştım karıştıra kızartın. Sonra kızaran bu soğanları bir tabağın ortasına tepeleme olarak yığın ve üzerine de tuz serperek bir tarafa bırakın. Domatesleri enine üçer, dörder yuvarlak halkalar halinde kestikten sonra bunları da soğanları kızarttığınız yağda her iki taraflarını ikişer dakika pişirin ve delikli kepçe ile tavadan alarak soğanların etrafına dizin iki çorba kaşığı sadeyağı tavada kızartmadan kızdırıp yumurtaları aralıklı olarak tavaya kırın ve tuz serperek dört dakika kadar pişirin. Sonra beyazların ortalarına sarılan gelecek şekilde yumurtaları bir bardağın ağzı ile kesip domateslerin üzerine oturtun ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16231 • adı:Soğanlı Yumurta • gönderen:SiBemol • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:58