SOĞANLI YUMURTA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

8 adet büyük boy soğan, halka halka doğranmış ve tuzlanmış
60 g tereyağı veya sadeyağ
½ tatlı kaşığı tuz
50 ml su
20 ml sirke
½ tatlı kaşığı esmer şeker
¼ tatlı kaşığı yenibahar
6 adet yumurta
½ tatlı kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı tarçın

Soğanları tuzundan arındırmak için yıkayın ve süzün.
Yayvan bir tavada yağı eritin. Soğanları ekleyerek sararana kadar kısık ateşte 10 dakika kavurun.
Tuzu ve suyu ilave edip yaklaşık 1 saat kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.
1 saat sonra sirkeyi, şekeri ve yenibaharı ekleyin.
Aralarını açarak yumurtaları düzgün şekilde kırıp kapağını örtün.
Çok kısık ateşte yumurta akları beyazlaşıncaya kadar 5 dakika pişirin.
Üzerine karabiber, tarçın ve tuz serperek servis edin.

Not: Osmanlı döneminde apayrı bir kıymet verilen soğanlı yumurta layıkıyla yapması sabır isteyen bir yemektir. Soğanın çok kısık ateşte çok uzun süre hiç yanmadan kavrulması gerekir. Soğanın tatlılığı biraz sirke ilavesiyle kesilir, eskiden bir arada kullanımı çok yaygın olan karabiber ve tarçın ikilisiyle lezzet dengesi tamamlanır.

© lezzetler.com tarif no:172349 • adı:Soğanlı Yumurta • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 18:07