



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YUMURTA

1 kilo soğan
4 yumurta
Biraz karabiber
Yeterince tuz
1,5 yemek kaşığı tereyağı

Soğanları ince piyaz şeklinde doğrayın ve pembeleşinceye kadar 2 saat kavurun. Diğer tarafta yumurtayı bir kasede çırpın. Kavrulmuş soğandan biraz içerisine alın ve karıştırın. Bu yemeğin kesilmemesi içindir. Yani aslında püf noktasıdır. Daha sonra kasedeki yumurtalı karışımı tencereye ilave edelim. Pişmeye yakın karabiber ve tuzu ekleyip dinlendirin. Soğanlı yumurta hazır.

