



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOĞANLI YUMURTA

650 gram soğanı soyup ortalarından bölünüz. Yumurta sahanına orta kalınlıkta olacak şekilde dilim dilim doğrayınız. Bir çorba kaşığı tereyağı ilâve edip ateş üstünde soğanın renginin dönmemesi için tahta kaşıkla çevirerek öldürünüz. Bir kaşık un serpip yine rengi dönmeyecek kadar çeviriniz. Sonra bir miktar etsuyu ile ıslatıp baharat ve tuz ilâve edip 5 dakika kaynamağa bırakınız. İndirip üstünü düzledikten sonra yuvalar açıp yumurtaları kırmız. Tuz ve biber ekip kapayıp orta ateşte pişiriniz. Yumurtalar biraz katılaştınca indirip servis yapınız.

Not: Bunun fırında pişirilmesi uygundur. Bir de etsuyu yerine biraz sirke, tuz, baharat, az şeker ilâve ediniz. Ve suyu eksilirse yağsız etsuyu koyunuz. Bu türüsü de iyi olur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.05.2023