



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI YUMURTA

4 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Pul biber
Yenibahar
Tarçın

Soğanları halka doğrayıp tuzlayın. Tereyağını eritip üzerine soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak çok kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Sirke, toz şeker, tarçın ve yenibahar ekleyip karıştırın. Tavanın içine dört adet yuva açın ve yumurtaları kırın. Tuzunu katıp 8-10 dakika pişirin. Üzerine karabiber ve pul biber serpin.