



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI YUMURTA

6 adet orta boy soğan  
Tarçın  
4 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
8 adet yumurta  
Karabiber  
1 çorba kaşığı sirke  
Yenibahar  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
Pulbiber

Soğanları temizleyip halka halka doğradıktan sonra tuzlayın. Tereyağını geniş bir tavada eritip, üzerine soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak çok kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Sürenin sonunda tavada fazla yağ kalmışsa süzün. Sirke, tozşeker, tarçın ve yenibahar ekleyip, karıştırın. Soğanlarda sekiz adet yuva açın ve bu yuvalara yumurtaları kırın. Tuzunu ayarlayıp, 8-10 dakika pişirin. Üzerine karabiber ve pulbiber serpererek servis yapın.