



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANNAMA (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Soğan 4 büyük
3 ½ su bardağı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Tuz ½ tatlı kaşığı
Kavurma 200 gram
Yumurta 1 adet
Karabiber ½ tatlı kaşığı
Yufka 2 adet
Ekmek (kuru)
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı
Sumak 1 yemek kaşığı

Soğanları yarım daire şeklinde ince ince doğra. Yağla soğanı pembeleştir. Kavurmayı, karabiberi ve kırmızıbiberi ilave et, karıştır. Suyu ve tuzu koy, bir süre kaynat. İndirmeye yakın yumurtayı kır, pişir. Yufkaları tabağa doğra. Soğannamayı yufkaların üzerine dök. Sumak serp.

