



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞMACUN

1 adet ekmek hamuru
4 adet orta boy soğan
1 dolu çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tencereye atılır, tereyağı ve tuz eklenir. Soğanlar gevşeyene kadar kavrulur. Salça eklenir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Fırından alınan ekmek hamuru 6 eşit parçaya ayrılır. Her biri merdane yardımıyla servis tabağı kadar açılır. Soğuyan soğan harcı açılan hamurlara paylaşılır ve yayılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsinin aldığı kadar 1 ya da 2 soğmacun konur. 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.