



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SOĞAN GARNİTÜRÜ

2 adet orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

Soğanlar soyulur, boyuna iri doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca soğanalar atılır. Yarım gevşeyene dek kavrulur. Şeker, salça ve tuz eklenir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Kapak kapatılır, kendi buharıyla yarım saat bekletilir. Sonra servis tabağına aktarılır.