



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI SOĞAN

1 kg beyaz tatlı soğan  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
Sos için:  
2 çorba kaşığı kavrulmuş susam  
2 çorba kaşığı taze kekik  
3 çorba kaşığı kuru kekik  
2 çorba kaşığı sumak  
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu  
1 çay kaşığı deniz tuzu  
1 çorba kaşığı çiçek balı  
100 gr İçim Tereyağı

Sosu hazırlamak için susamı havanda iyice ezin. İçim Tereyağı dışındaki tüm malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın. Oda sıcaklığına getirdiğiniz hafif yumuşak İçim Tereyağı ile yeniden karıştırın. Yuvarlak biçim vererek streç filme sarın ve buzdolabında bekletin. Fırını 200 °C'de ısıtın. Soğanların kabuklarını soymadan uç kısımlarını kesin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Yağlı kağıtla kapladıktan sonra 1 saat boyunca pişirin. 2 çorba kaşığı su ilave edin ve 25 dakika daha pişirin. Soğandaki yarıkların üzerine birer dilim soğuttuğunuz yağdan kesin ve yerleştirin. Fırından çıktığı gibi sıcak servis edin.

