



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI MIHLAMA

Canan Karatay

4 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı su
4 adet yumurta
Kristal kaya tuzu
Karabiber
Pul biber

Soğanları soyun ve yarım daire şeklinde doğrayın.

Genişçe bir tavaya tereyağını koyun ve kısık ateşte eritin. Daha sonra soğanları ilave edin, tavanın kapağını kapatın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak kendi suyu ile pişirin.(10 dakika yeterli)

Soğanlar pişince 1 çay bardağı su ilave edin, bir taşım kaynamasını bekleyin. Tuz, karabiber ve pul biberi koyun.

Yumurtalar için küçük havuzlar açın ve içlerine yumurtaları kırın. Tavanın kapağını kapatın.

Kısık ateşte yumurtaların akları beyazlaşınca kadar pişirin, ocaktan alın ve servis yapın.

