



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ARPACIK SOĞANI

300 gr. arpacık soğanı  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
4 çorba kaşığı elma sirkesi  
6-7 adet defne yaprağı  
1/2 kahve kaşığı kekik  
1 kahve kaşığı safran  
1 çorba kaşığı domates salçası  
50 gr. kuru üzüm

Kuru üzümleri suda ıslatınız. Arpacık soğanlarını ayıklayıp temizleyiniz. Yıkayıp tek tek kurulayınız. Bir tencerenin içine yarım su bardağı zeytinyağını ve dört çorba kaşığı sirkeyi koyup, hafif ateş üzerinde arpacık soğanlarını kavurunuz. Kavururken kekik ve defne yapraklarını ekleyiniz. Bir iki dakika sonra soğanların üzerine su ilave ediniz. Tuzunu biberini ekip bir taşım kaynatınız. Sonra ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak çok hafif ateşte 15 dakika tıkırdatarak pişiriniz. Bir kaseinin içinde safranı suyla eritiniz. İçine suda eritilmiş domates salçasını katıp karıştırınız. Yaptığınız bu karışımı arpacık soğanlarının üzerine dökünüz. Kuru üzümleri sudan çıkarıp süzdükten sonra, soğanlara ilave ediniz. 15 dakika daha pişirmeye devam ediniz. Tencereyi ateşten çekip soğumaya bırakınız. Buzdolabında soğuttuktan sonra defne yapraklarıyla süsleyip ikram ediniz.