



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI SOĞAN KAVURMASI

4 adet soğan  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 orba kaşığı şeker  
1 orba kaşığı salça  
Yarım limon suyu  
2 adet haşlanmış patates  
1 demet maydanoz

Öncelikle soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Tavaya yağı döküp, içine soğanları ekleyip 5-10 dakika kadar kavurun. Bu arada içine tuz ve şeker ilave edip tatlandırın. Soğanlar biraz yumuşayınca içine salçayı ve çok az suyu ekleyin, sürekli karıştırarak kavurmaya devam edin. Haşlanmış patatesleri servis tabağına dizin, üzerini soğan kavurmasıyla kaplayın. Kıyılmış maydanozla da süsleyip ikram edin.