



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN

1/2 kg. arpacık soğan
1/2 kg. kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet defne yaprağı
Tuz
1 adet domates
1/2 demet taze nane
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
Karabiber
Pul biber

Ayıklanmış arpacık soğanları zeytinyağında kavurun. İçine iri kıyılmış kırmızı biberi ve defne yaprağını ilave edin. Doğranmış domates ve naneyi ekleyip kavurmaya devam edin. Nar ekşisi, tuz, karabiber ve pul biberi de ilave edip kısık ateşte 10- 15 dakika pişirin.