



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SOĞAN KIZARTMASI



3 Adet iri kuru soğan
1 Adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
eyrek tatlı kaşığı karbonat
Kızartmak için sıvıyağ

- # Kuru soğanlar 1 cm. kalınlığında halka şeklinde doğranır. Soğanların iç kısımları ve küçük çaplı olanları, başka yemek ya da salata hazırlamak için kaldırılır.
- # Küçük bir tencerede az tuz ile su kaynatılır. İçine iri soğan halkaları atılır, hafif şeffaflaşmaya başlayıp yarım kıvam pişince, kaynar sudan alınır, soğanların üzerine soğuk su gezdirilir.
- # Yarım haşlanan soğanların suyu, szgein içinde süzülürken, kaplama hamuru hazırlanır. Yumurta, süt, un, tuz, karbonat bir arada çırpılır.
- # Soğan halkaları karışımına batırılır, sonra kızgın yağa atılır, iki tarafı da altın rengi kızarıncaya, kağıt havluya çıkarılır.
- # Fazla yağı çıkan soğan kızartmaları, düz bir servis tabağına alınır, servise sunulur.

Not: Soğan kızartması için en ideal soğan türü "Marsilya" tipi kuru soğandır.