



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Soğanlı Yumurta

Soğanlı Yumurta



- 4 Ədəd yumurta
- 4 Ədəd baş soğan
- 1 Yemək qaşığı un
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qarabibər
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Baş soğanlar yarım dairə şəklində doğranır.
- # 2 qaşığı duru yağda orta atəşdə şəffaf bir hal alana qədər çevrilir.
- # Üzərinə bir qaşığı un səpilir, qarışdırılır.
- # Unla 5 dəqiqə bişirildikdən sonra 1 stəkan isti su əlavə olunur, soğanlar yumuşayana qədər bişirilir.
- # Soğanlar yumuşayınca, duz qarabibər, qırmızı bibər əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Soğanların arasından yuvalar açılır, yumurtalar bu yuvalara qırılır.
- # Yumurtaların üzərinə bəzək üçün bir neçə pul qırmızı bibər səpilir.
- # Yumurtalar istəyə görə ocaqdan alınır, isti sərvis edilir.

Not: Sezona görə bu yeməyə dairə şəklində doğranmış pamiqor da əlavə oluna bilər. Pamiqorları yumurtaları qırmadan qısa bir zaman əvvəl əlavə etmək lazımdır.