



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

Soğan Qızartması

Soğan Kızartması



3 Ədəd yekə soğan
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı süd
1 Çay stəkanı un
Yarım çay qaşığı duz
Dördəbir çay qaşığı karbonat
Qızartmaq üçün
Duru yağ

- # Baş soğanlar 1 sm qalınlığında dairə şəklində doğranır.
- # Soğanlar iç qisimləri və kiçik diametrlili olanları, başqa yemək ya da salat hazırlamaq üçün qaldırılır.
- # Kiçik bir qazanda az duz ilə su qaynadılır. İçinə yekə soğan xalqaları atılır, az şəffaflaşmağa başlayıb yarım qıvam bişincə, qaynar sudan alınır, soğanların üzərinə soyuq su gəzdirilir.
- # Yarım xaşlanan soğanların suyu, süzgəcin içində süzülərkən, örtmə xəmiri hazırlanır. Yumurta, süd, un, duz, karbonat bir arada çirpilir.
- # Soğan xalqaları qarışıma batırılır, sonra qızğın yağa atılır, iki tərəfi də qızıl rəngi qızarıncə, kağız dəsmala çıxarılır.
- # Çox yağı çıxan soğan qızartmaları, düz bir xidmət boşqabına alınır, xidmət edilir

Not: Soğan qızartması için ideal soğan növü "Marsilya" tipi baş soğandır