



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

## Soğanlama

Soğanlama



- 1 Kiçik yumaq sosiska
- 4 Ədəd quru soğan
- 4 Ədəd yumurta
- 1 Şiriniyyat qaşığı pomidor sousu
- 6 Çorba qaşığı günebaxan yağı
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Çay stəkani isti su

# Soğan yarım dairə şəklində doğranar, duzla yaxşıca ovularak yumşadılar. Qazana duru yağ qoyular, istiliyi tərəfindən soğan atılar, kiçilənə qədər qovrular.

# Üzərinə sous əlavə edilir, qoxusu gedənə qədər qovrular. Daha sonra incə doğranmış sosiska qatılar və yağını buraxana qədər bişirilər.

# İsti su və qara bibər əlavə olunur, qazanın qapağı bağlı olaraq 5 dəqiqə bişirilər.

# Qarışığın içinə ən son dörd oyuq açılar. Oyuqlara yumurtalar qırılar. Yumurtaların ağı sərtləşənə qədər bişirilər.

# İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

**Not:** Soğanlama Ankara və ətrafında xüsusilə qış günlərində hazırlanan ləzzətli bir yumurta yeməyidir.