

Sanlıurfasotlu Soğan Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Sanlıurfasotlu soğan kavurması soğan bol isot ve yumurtayla tavada çevirerek Güneydoğu kahvaltılarında dumanlı keskin ve tok bir sıcaklık kurar.

Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 1 adet Tırnalı pide
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 3 soğan ince piyazlı doğrayıp zeytinyağıyla tavaya alın.
- Soğanlar ırtta ateşte 6 dakika yumuşayana ve şeffaflaşana kadar kavurun.
- 1 tatlı kaşığı isotu ekleyip 40 saniye çevirin, baharat yanmasını.
- 3 yumurtayı tavaya kırıp 5 dakika pişirin.
- Tırnalı pideyle sıcak servis edin, soğanlı yağ pideye geçsin.

PÜF NOKTASI

İsotu yağda çok uzun tutmamak acıyı yanıkta dönmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tırnalı pideyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten