

Yozgat Soğanlama

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Yozgat soğanlama, bol soğan, yumurta ve tereyağ ile ateşte pişirerek tatlımsı ve doyurucu bir tava yemeği kurar.

Malzemeler

- 4 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 30 gr Tereyağ
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Soğanları yarım ay şeklinde ince doğrayın.
2. Tereyağı tavada eritip soğanları ekleyin.
3. Soğanları 15 dakika ateşte 12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
4. Tuz ve karabiberi ekleyip yumurtaları tavaya kırın.
5. Yumurtalar toparlanana kadar 4 dakika pişirip bazlamayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları yavaş pişirmek doğal tatlı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bazlama koyarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta