

# Amasya Soğanlı Yumurta

Toplam 20 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Soğanlı yumurta, soğanlı yavaşça tatlandırılarak tavada yumurtayla tamamlanan, ekmeğe banılarak yenilen sade bir sabah yemeğidir.

## Malzemeler

- 2 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Soğanları yarım ay şeklinde ince doğrayın.
2. Zeytinyağında soğanları 7 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Tuz ve karabiberi ekleyip yumurtaları tavaya kılın.
4. Yumurta akı toparlanıp sarı parlak kalana kadar 4 dakika pişirin.
5. Tavadan sıcak köy ekmeğiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğanlı yumurta ateşte en az 7 dakika çevirmek keskin tadı bırakıp tatlılaşmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında köy ekmeğiyle tavadan sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta