

# Tahinli Soğanlama Kahvaltısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 5/10

Anadolu mutfağında karamelize soğan ve tahini buluşturan kahvaltılık soğanlı doğal tatlı tahinin yoğunluğunu dengeler; pul biber ve limon derseniz keskinlik katar. Lavaş, simit yan veya ekmek arasına durur.

## Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı Limon suyu (opsiyonel)
- 2 yemek kaşığı Ceviz iri çekilmiş (opsiyonel)

## Yapılışı

- Soğanlar piyazlıncı ince yarım doğrayıp hafif tuz serpip 5 dakika bekletin (su salsın). Kağıt havluyla kurulayın.
- Geniş tavada tereyağı ile zeytinyağı orta-düşük ateşte eritin; soğanları ekleyip ara ara karıştırarak 20-25 dakika pişirin (altına kahve, karamelize).
- Ocaktan alınıp 3-4 dakika maydanozarak tahin sıcakta acılsın.
- Kâsede tahin, soğanlar, tahini, opsiyonel pul biber ve limon suyunu birleştirin; tuzu kontrol edip ayarlayın.
- Servis tabağına üzerine opsiyonel ceviz serpip kahvaltılık lavaş veya ekmek arasına sunun.

### PÜF NOKTASI

Soğan tahinle birleştirmeden önce mutlaka tereyağı tahini acılatarak karamelize için orta-düşük ateş ve sabırla karıştırma şart; yüksek ateşte yanar, tatlı hote kaybolur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kavaş üstüne sürün, yanında zeytin, taze maydanoz ve demli çay ile servis edin.

## Alerjenler

Susam

Gluten

Kuruyemiş

Süt