

# Şanlıurfa İsoTLu Soğan Kavurmas1

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Şanlıurfa İsoTLu soğan kavurmas1 soğan bol isot ve yumurtayla tavada çevirerek Güneydoğu kahvaltılarına dumanlı keskin ve tok bir sıcaklık kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık isot
- 1 adet Tırnalı pide
- 1 yemek kaşık Zeytinyağı

## Yapılış

- Soğanları ince piyazlı doğrayın.
- Soğanı yağda 6 dakika yumuşatıp isotu ekleyin.
- Yumurtaları 3 dakika daha pişirin, pideyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

İsotu yağda çok uzun tutmamak acıyı yanıkta dönmelerini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ırnalı pideyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Gluten