

# Soğan Halkası

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 3/10

Baharatlı hamura bulanıp kızartılan soğan halkaları.

## Malzemeler

- 3 adet Soğan
- 1 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Galeta unu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 su bardağı Sıvı yağ

## Yapılışı

1. Soğanları 1 cm kalınlığında halka halka doğrayın.
2. Unun yarısını ayrı bir kapta un, nişasta, yumurta, süt, tuz ve biberle hamur hazırlayın.
3. Soğan halkalarını önce una, sonra hamura, ardından galeta ununa bulayın.
4. Kızgı yağda 2-3 dakika altın rengi olana kadar kızartın.

### PÜF NOKTASI

Soğan halkalarını ha bulandıktan sonra hamura batırıp kaplama yüzeye daha iyi tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu dip sos veya ac sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta