

# 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

- Soğanları yarım doğrayın.
- Tereyağında soğanları 2 dakika kısık ateşte yumuşatın.
- Tuz, karabiber ve yumurtaları ekleyip 4 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı yavaş pişirmek doğal tatlı verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında azımsız olarak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta