

Kayseri Tahinli Soğanlama

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 5/10

Kayseri tahinli soğanlama, karamelleşen soğan tahinle buluşturarak yoğun ve sürülebilir bir kahvaltılık tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuru soğan malzemesini ince ince doğrayın.
- Kuru soğan ve Tahin malzemelerini tavada birlikte çevirin.
- Kuru soğan ve Tahin karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
- Kuru soğan tabanını kısıra daha 15-20 dk pişirin.
- Kuru soğanlı kahvaltılık malzemeyi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları pişirmek tatlı dengesini artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekme, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanında sıcak çay eşlik etsin.

Alerjenler

Susam