



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PASTIRMALI SOĞAN SARARTMASI



200 gr pastırma
3 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım su bardağı su

- # Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Pastırmalar 3-4 parçaya kesilir.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe konur, ısınınca soğanlar atılır, sararana kadar kavrulur.
- # Salça eklenir, bir kaç dakika çevrilir.
- # Pastırma ve tuz ilave edilir, 23 dakika daha kavrulur.
- # Sıcak su konur, kapak kapatılır. 10 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Pastırmalı Soğan Sarartması Bursa'ya özgü bir tariftir.