



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

## SOĞANLAMA



- 1 Küçük kangal sucuk
- 4 Adet kuru soğan
- 4 Adet yumurta
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 6 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı sıcak su

# Soğan yarım daire şeklinde doğranır, tuzla iyice ovularak yumuşatılır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınca soğan atılır, küçülene kadar kavrulur.

# Üzerine salça ilave edilir, kokusu gidene kadar kavrulur. Daha sonra ince doğranmış sucuk katılır ve yağın bırakana kadar pişirilir.

# Sıcak su ve karabiber eklenir, tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirilir.

# Karışımın içine en son dört oyuk açılır. Oyuklara yumurtalar kırılır. Yumurtaların beyazı sertleşene kadar pişirilir.

# Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Soğanlama Ankara ve çevresinde özellikle kış günlerinde hazırlanan lezzetli bir yumurta yemeğidir.