

Firinda Sogan

Malzemeler

4 adet beyaz sogan

4 tatli k. tereyagi

Pul biber

Iri cekilmis karabiber-tuz

Yapilisi

Soganlarin kabugunu soyun. Butun soganin uzerine arti isareti seklinde kesik atin.

Kesiklerin soganin dibine kadar gelmemesine dikkat edin.

Soganlarin kesik yerlerine 1'er tatli kasigi tereyagi koyun. Tuz, karabiber ve pul biber gezdirin. Her bir sogani pisirme kagidina sarin. Onceden 200 derecede isitilmis firinda yaklasik yarim saat kادarpisirin.

Yemeklerin yaninda servis edin.