

Sogan Asi

Malzemeler

Yarım kg kuzu parca et
Yarım kilo kg arpacik sogan
2 su bardagi nohut
1 corba kasigi domates salcasi
1 corba kasigi biber salcasi
2 corba kasigi nar eksisi
Tuz, karabiber ve kirmizi biber

Yapilisi

Arpacik soganlar temizlenir. 2 corba kasigi yagda 5 dakika kavrulur. Diger tarafta et ve nohut bir tencereye alinip pisirilir. Yemege domates ve biber salcasi, tuz ve karabiber eklenir. Kaynadiktan sonra kavrulan soganlar tencereye ilave edilir. Pisen yemegi ocaktan almadan nar eksisi ilave edilir. Bir tasim kaynatilip servis yapilir.