

Sogan Halkasinda Yumurta

Malzemeler

2 adet yumurta (Kisi sayisina gore arttirabilirsiniz)

1 adet kuru sogan (mumkun oldugu kadar buyuk olsun)

1 corba kasigi tereyagi

1 corba kasigi siviyağ

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Sogani, capinin en genis noktasindan bir cm kalinliginda halka halinde dograyin.Daha sonra sogan halkalarinin orta kisimlarini cikararak cember sekline getirin.Icinde yağı kizdirdigimiz teflon tavada sogan halkalarini tavaya koyun ve her iki tarafini da hafifce kizartin. Yumurtalari sogan halkalarinin icine kirip pisirin. Tuz ve istege bagli karabiber atin.Pistikten sonra yumurtalari servis tabagina alip dilediginiz gibi servis edin.