

Sogan Oldurmesi

Malzemeler

4 adet orta boy sogan
2 adet yesil biber
2 adet domates
1 yemek kasigi salca
2 yemek kasigi tereyag
1 adet yumurta
Karabiber
Tuz
Sicak su

Yapilisi

Ilk olarak kuru soganlarin kabuklari soyularak yikanir, yemeklik olarak dogranir.Teflon tavada tereyag eritilir, dogranilan soganlar eklenerek iyice kavrulur.Bu sirada biberler de kucuk kucuk dogranarak soganlar pembelestiginde eklenir, kavurmaya devam edilir. Domatesler soyularak yine kucuk kucuk kup seklinde dogranir.Dogranilan domatesler kavrulan sogan ve biberlerin uzerine ilave edilir.Salca, yarim su bardagi kadar sicak su ve tuzu da ilave edilerek kisik ateste kapagi kapali bir sekilde pisirilir.Son olarak pisen soganlarin uzerine yumurta kirilir ve karabiber ilave edilir.Yumurta pistikten sonra servis edilir. Afiyet olsun:)