

Soganli Mhlama

Malzemeler

4 adet kuru sogan

2 yemek kasigi tereyagi

1 cay bardagi su

4 adet yumurta

Kristal kayatuzu, karabiber, pul biber

Yapilisi

Soganlari soyun ve yarim daire seklinde dograyin. Genisce bir tavaya tere yagini koyun ve kisik ateste eritin. Daha sonra soganlari ilave edin, tavanin kapagini kapatın ve kisik ateste ara sira karistirarak kendi suyu ile pisirin (10 dakika kadar). Daha sonra soganlar pisince 1 cay bardagi su ilave edin, bir tasim kaynamasini bekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiberi koyun. Yumurtalar icin kucuk havuzlar acin ve iclerine kucuk yumurtalari kirin. Tavanin kapagini kapatın. Sonra kisik ateste yumurtalarin aklari beyazlasincaya kadar pisirin, ocaktan alin ve servis yapin. Afiyet olsun.