

Soganlama

Malzemeler

2 adet kuru sogan

1/2 demet maydanoz

1 cay kasigi kirmizi toz biber

1 tutam kimyon

1 tutam karabiber

Tereyagi

Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin; un yogurma kabina alinir ve uzerine 2 cay kasigi tuz atilir. Azar azar su dokulup kulak memesi kivamindayogrulur. Yogrulan hamur uzeri ortulup dinlenmeye birakilir. 2 adet sogan piyazlik dogranir ve 2 yemek kasigi zeytinyaginda kavrulur. Pembelesen soganlar ocaktan alinipyarim demet kiyilmis maydanoz,1 cay kasigi kirmizi toz biber, 1 tutam kimyon ve 1 tutam karabiberle karistirilir. Dinlenen hamur 2 parmak kalinliginda dilimlere ayrilir ve yuvarlanip bezeler yapilir. Acilan her beze soganli ic yerlestirilerek yarim ay seklinde katlanip kapatilir. Soganlamalar yagsiz tavada pisirilir ve uzerlerine tereyagi surulur. Soganlama servise hazirdir.