

بصل مكرمل

النشأص : 2-4

الوقت الكلي: 35 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 20-30 min
الهكونات:

- 2 بصل أبيض أو أصفر متوسط الحجر
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- رشة من الملح

طريقة التحضير:

1. نسخن الزيت على درجة حرارة متوسطة، ثم نضيف شرائح البصل ورشة من الملح. نقلب لنغطي البصل بالزيت والملح، ثم نتركه بدون تقليب حتى يتحول البصل في النصف إلى اللون البني. نحرك البصل مجدداً، ثم نتركه مرة أخرى بدون تقليب لعدة دقائق ليصبح لون الجزء السفلي بني. نكرر حتى تتحول الكمية كلها إلى اللون البني. نخفض الحرارة ونقلب البصل تكراراً لمدة 20 30 دقيقة حتى يصل إلى درجة الكرملة المطلوبة.
2. نستخدمه على الفور، أو نتركه يبرد تماماً ثم نخزنه في وعاء محكم الغلق في الثلاجة لمدة 5 أيام.