



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERCY USULÜ YUMURTA

8 yumurta
50 gram tereyağı
1 kangal sucuk
1 çorba kaşığı domates salçası
yeteri kadar tuz
1 kahve fincanı et suyu
1 baş soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Küçük bir kuşaneye 2 çorba kaşığı zeytinyağıyla rendelenmiş soğanı koyup bunu kavurun. Soğan pembeleşince 1 kahve fincanı et suyunda eritilmiş domates salçasını katın. Tuzunu, biberini serpip salçayı on dakika kadar pişirin. Salça koyulaşınca yumurtalar pişinceye kadar sıcak bir yerde bekletin. Sucuğun zarını soyun. Dörder santim uzunluğunda parçalara bölün. Sonra her birini ortasından uzunlamasına ikiye ayırın. Sucukları ızgarada kızartın. Beri yanda tereyağını tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızınca yumurtaları teker teker kırın. Beyaz kısımlarını tuzlayın. Yumurtalar piştikten sonra paletle teker teker tavadan alıp ikişer ikişer tabaklara koyun. Sucukları da tabaklara bölün. Üzerlerine domates salçasını dökün. Haşlanmış ve gratine edilmiş bezelye ve havuçla birlikte servis yapın.

