



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERCY YUMURTA

4 adet yumurta
1/2 kantal sucuk
2 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 kahve fincanı et suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 baş soğan
Tuz

Biraz zeytinyağı ile soğanı kavurduktan sonra domates salçasını bir kahve fincanı et suyu ile eritip, soğana ilave edin. Tuzu ve biberi de serpip, 10 dakika kadar (salça, koyulaşmaya kadar) pişirin. Bu arada sucuğun yarım soyun. Önce sucuğu 3-4 cm. parçalar halinde kesin, sonra her parçayı uzunlamasına ikiye ayırın ve bunları ızgarada kızartın. Ardından başka bir kaba yağ koyup, yumurtaları (beyaz kısımlarını tuzladıktan sonra) pişirin. Artık sıra, servise gelmiştir. Servis yaparken, tabakların tam ortasına birer yumurtayı düzgün şekilde koyun. 3 parça sucuğu, yıldız teşkil edecek şekilde, bir uçları yumurtaya değecek şekilde yerleştin. Üstüne salçayı dökün, isterseniz bezelye, havuç veya marul, salata yaprakları ile garnitür yapın, süsleyin ve servis yapın.