ÇAMLICA USULÜ YUMURTA

Büyükçe bir sahana ince kıyılmış üç baş soğanı iki fincan mısırözü yağıyla birlikte koymalı ve soğanlar pembeleşinceye kadar kızartmalı. Sonra bunun üzerine çekirdekleri çıkarılmış ve ince ince kıyılmış bes dolmalık biberi katmalı ve pişirmeye devam etmeli. Biberlerin rengi değişmeye başlayınca sahana önceden kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük kesilmiş beş iri domatesi de yeteri tadar tuzla katmalı. Domateslerin suyu çekip de sahandakiler yağda kalmaya başlayınca çatalla yapılacak yuvalara altı yumurta kırmalı. Yumurtaların beyazı iyice pişince sahanı ateşten indirmeli. Yumurtaların sarılarına karabiber serptikten sonra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13592 • adı:Çamlıca usulü yumurta • gönderen:zafira • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:02