



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI YUMURTA

6 adet yumurta
400 gram soğan (4 adet)
80 gram tereyağı (dört çorba kaşığı)
125 gram pastırma
yarım kahve fincanı su
tuz

Bir tavaya tereyağı ve yarım ay şeklinde doğranmış soğanları koyarak, hafif ölünceye kadar, on dakika kadar kavurunuz. Biraz tuz ilâve edip, soğanı tavaya yayın. Üzerine pastırmayı döşeyip, su koyarak, üzerini kapakla örtünüz. Soğanlar suyunu çekinceye kadar az hararetli ateşte, on dakika kadar pişiriniz. Sonra, çatalla yumurtalara yuva açınız. Yumurtaları buralara kırarak, yine kapatıp, dört dakika pişiriniz ve servis yapınız.