



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI YUMURTA

250 gram çok ince kesilmiş

2 kahve fincanı su

pastırma 8 adet yumurta

1) Yumurtayı pişireceğiniz sahana veya küçük bir tepsiye pastırmayı yayın.

2) Suyu koyunuz. Ağızını kapatıp suyun yarısı çekinceye kadar 3-4 dakika kaynatınız.

3) Sonra yumurtaları muntazam kırıp, ağızı kapalı olarak beyazları hafif pişinceye kadar 3-4 dakika pişirip, servis yapınız.

Not: Gerek pastırma, gerek sucukta yeterli derecede yağ vardır. Su ile kaynayınca hem yumuşar, hem yağını dışarı verir ve hafif olur.