# SAHANDA SARAY YUMURTA

Elif Korkmazel

4 yumurta
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları tereyağıyla sahanda kavurun. Üzerine yumurtaları kırın. Yumurtalar pişirince kırmızıbiberi serpip sıcak olarak servis yapın.

Not: Osmanlı zamanında padişahın çok sevdiği bir yumurtadır.



Fotoğraf "farah" tarafından gönderildi. 17.09.2020

© lezzetler.com tarif no:88752 • adı:Sahanda Saray Yumurta • gönderen:mor leylak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49