



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI YUMURTA

Bunun için 200-250 gram kadar, tütünlük veya kuşgözü yerinden, ince dilimler halinde kestirilerek alınır. Sonra evde, o pastirmalar, 2-3 parçaya daha ayrılır, iki kulplu yassı bir kaba iki âdet büyükçe beyaz soğan çentilerek doğranır. 100 gram tereyağı ile orta dereceli ateşte karıştırılarak öldürülür. Kabin içine düzgün şekilde yayılan soğanların üstüne pastirmalar dizilir. Orta dereceli ateşte, karıştırılarak 5 dakika kadar pişirilir. Sonra bu karışımın üstüne bir su bardağı sıcak bu dökülerek kapak kapatılır hafif ateşte, pastirmalar yumuşayıp suyunu çekinceye kadar beklenir. on oarak da yumurtalar düzgün biçimde kırılır, tekrar kapak kapatılarak, yumurtaların sarıları katılmadan, ancak akları beyazlamncaya kadar, kontrol edilerek pişirilir.
