



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ YUMURTASI

6 yumurta
150 gram sosis
Yeteri kadar un
Kurutulmuş ekme  tozu
Zeytinyađı
Tuz

Dört yumurtayı kaynamaya başlayan suya atıp on dakika içinde tuttuktan sonra bunları soğuk suya batırıp çıkarmalı ve kabuklarını ayıklamalı. Sosisleri hafifçe haşladıktan sonra bunları uzunlamasına ortadan ikiye doğramalı. Yumurtaları da uzunlamasına ikiye bölmeli. Sosislerden yumurtaların uzunluğunda parçalar kesmeli. Ortadan ikiye doğranmış yumurtaların arasına sosisleri yerleştirmeli. Böylece bir çeşit sosli yumurta sandviçi yapmalı. Kalan yumurtaları hafifçe çırpmalı. Arasına sosis konmuş yumurtaları önce una, sonra sırasıyla çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekme  tozuna bulayıp kızgın zeytinyağına atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Kızaran yumurta sandviçlerini iyice süzerek tavadan çıkarmalı ve servis tabağına koyup sıcak sıcak servis yapmalı.