



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 ekmek tozu  
Zeytinyağı  
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 soslisli yumurta sandviçi yapmalı. Kalan yumurtaları hafifçe çirpmalı. Arasına sosis konmuş yumurtaları önce una, sonra sırasıyla çirpilmiş yumurtaya ve kurutulmuş ekmek 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.