



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANASTIR YUMURTASI (MAKEDONYA)

8 yumurta  
1/2 bardak üzüm sirkesi  
60 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı ançüez ezmesi  
1/2 çorba kaşığı dömiglas  
4 çorba kaşığı sıcak su

Sirkeyi bir kaba koyup ateşe oturtmalı ve yarı yarıya azalınca kadar kaynatmalı. Küçük bir tavaya tereyağının yarısını koymalı. Yağ eriyince ançüez ezmesini katmalı ve karıştırarak bir dakika kadar pişirmeli. Sonra sirkeyi, dömiglası ve sıcak suyu katmalı. Beş dakika kadar karıştırarak pişirmeli. Bu arada bir prex kayık tabağa kalan yağı bulayarak koymalı. Yumurtaları içine kırmalı ve pyrex tabağı çok sıcak fırına sürmeli.

Yumurtaların akları pişince tabağı fırından çıkarmalı. Hazırlanmış olan salçayı sıcak sıcak yumurtanın üstüne gezdirerek dökmeli ve böylece servis yapmalı.