



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI YUMURTA

Malzeme:

6 yumurta
2 orta boy soğan
2 iri domates
250 gr pastırma
1 1/2 bardak su
1 yemek kaşığı tereyağı
tuz
karabiber
1,5 bardak et suyu
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı şeker

Yapılışı:

1/2 yemek kaşığı yağda, çok ince doğranmış soğanları renk almayacak şekilde öldürün. Derince bir kabın en altına soğanları dizin. Kabuğu soyulmuş, dilimlenmiş domatesleri soğanların üzerine yerleştirin. Pastırmaların çemenlerini temizleyin, içinde bir buçuk bardak su olan bir kaba koyup 5 dakika ağır ateşte kaynatın ve sonra süzün. Bir kaptaki şeker ve sirkeyi çırpılarak karıştırın ve soğan, domateslerin üzerine gezdirin. Tuz ve karabiberini koyun. Pastırma dilimlerini üzerine yerleştirin. Ilık et suyunu üzerine dökün. Kaşığının ucuyla, içlerine yumurtaları kırmak üzere 6 boşluk açın. Yumurtaları bu boşluklara gelecek şekilde kırın. Üzeri kapalı olarak hafif ateşte yumurta akları pişinceye kadar tutun. Servise hazırlayın.