PASTIRMALI YUMURTA

6 adet yumurta
400 gram soğan (4 adet)
80 gram tereyağı (dört çorba kaşığı)
125 gram pastırma
yarım kahve fincanı su
tuz

Bir tavaya tereyağı ve yarım ay şeklinde doğranmış soğanları koyarak, hafif ölünceye kadar, on dakika kadar kavurunuz. Biraz tuz ilâve edip, soğanı tavaya yayınız. Üzerine pastırmayı döşeyip, su koyarak, üzerini kapakla örtünüz. Soğanlar suyunu çekinceye kadar az hararetli ateşte, on dakika kadar pişiriniz. Sonra, çatalla yumurtalara yuva açınız. Yumurtaları buralara kırarak, yine kapatıp, dört dakika pişiriniz ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:61240 • adı:PASTIRMALI YUMURTA • gönderen:eksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:14