PASTIRMALI YUMURTA

Bunun için 200-250 gram kadar, tütünlük veya kuşgömü yerinden, ince dilimler halinde kestirilerek alınır. Sonra evde, o pastırmalar, 2-3 parçaya daha ayrılır, iki kulplu yassı bir kaba iki âdet büyükçe beyaz soğan çentilerek doğranır. 100 gram tereyağı ile orta dereceli ateşte karıştırılarak öldürülür. Kabın içine düzgün şekilde yayılan soğanların üstüne pastırmalar dizilir. Orta dereceli ateşte, karıştırılarak 5 dakika kadar pişirilir. Sonra bu karışımın üstüne bir su bardağı sıcak bu dökülerek kapak kapatılır hafif ateşte, pastırmalar yumuşayıp suyunu çekinceye kadar beklenir. on oiarak da yumurtalar düzgün biçimde kırılır, tekrar kapak kapatılarak, yumurtaların sarıları katılmadan, ancak akları beyazlamncaya kadar, kontrol edilerek pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:9474 • adı:Pastırmalı Yumurta • gönderen:durbaba • indirme tarihi:05.05.2024 - 09:37