



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ PASTIRMALI YUMURTA

6 adet yumurta
2 orta boy kuru soğan
2 orta boy domates
250 gr. pastırma
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
Yeterince tuz
Yeterince toz karabiber
½ su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker

Soğanları piyaz soğanı gibi ince ince doğrayın. Yarım yemek kaşığı tereyağında çevirin fakat iyice kavurmayın. Rengi dönerken ateşten alın ve yumurta sahanına yerleştirin. İki domatesin kabuğunu soyup ikiye bölün ve dilimleyin. Sonra onları da soğanların üstüne döşeyin. Öte yandan pastırmayı 2 bardak su koyduğunuz bir sahanda orta ateşte öldürün. Pastırmaları bir tabağa alın, suyunu dökün, kullanmayın. Sirke ile şekeri bir bardakta iyice çırpın, domatesli soğanın üzerinde gezdirerek boşaltın. Üstüne tuz ve karabiber serpin. Bunun üstüne de, ateşte pişirerek yumuşattığınız pastırmayı döşeyin. Ilık et suyunu da gezdirerek ilave edin. Altı yumurta için kaşığın ucu ile sahanda altı yuva açın. Yemek zamanı gelince yuvaların içine yumurtaları kırın, sahanın kapağını kapatın, orta ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra sıcak olarak servise sunun.