



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU YUMURTA

Et sucuğunu ince yuvarlak doğrayıp kursağını çıkarınız. Sahana yeteri kadar tereyağı koyarak ateşte kızdırınız. Bu yağın içine doğranmış sucukları atarak 3, ençok 5 kez çevirip yumurta yuvaları açınız. Buraya taze yumurtaları kırmız. Üzerine tuz ve biber ekiniz. Yumurtaların hemen kavrulmaması için sahanın dört kenarından 1-2 damla su ilave ediniz. Hemen kapağını kapatıp, pişerken sık sık yoklaymız ve yumurtaların akının piştiğini görünce hemen ateşten indirip sofraya koyunuz.
