



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU YUMURTA

8 yumurta

150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı

300 gr sucuk (zarı soyulup, doğranmış)

2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranır)

1/2 su bardağı su

1 ay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Tereyağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, sucukları koyup arasına çevirerek, 2 dakika pişiriniz. Domatesi ekleyip, arasına karıştırarak 2-3 dakika. domatesler hafifçe suyunu çekene kadar pişiriniz. Suyu ekleyip, 2-3 dakika daha kaynatınız. Tavayı ateşten alınız.

Tavadaki malzemeyi küçük bir tepsiye aktarıp, bir kaşıkla tepside yumurtaları alacak büyüklükte 8 yuva yapınız. Yumurtaları yuvalara kırıp, orta ateşte 3-4 dakika pişirdikten sonra, tuz ve biberini serpip, tepsiyi ateşten alarak, servis ediniz.