AVCI USULÜ YUMURTA

4 yumurta 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 küçük soğan (ince doğranmış)
8 tavuk ciğeri (temizlenip, doğranmış)
1 kahve kasığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 orta bov domates (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
4 dilim kızarmış ekmek (sıcak)

Küçük bir tencereye 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan, tavuk ciğeri, tuz ve biberi ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.
Bu arada orta boy bir tavada, kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca domates dilimlerini ekleyip, her iki yanlarını birer dakika kızartınız. Enli bir servis bıçağıyla domatesleri tavadan alıp, sıcak kalmalarını sağlayınız. Ateşi iyice kısıp, yumurtaları tavaya birer birer kırınız. Yumurtaları 6 dakika, arasıra üstlerine yağ gezdirerek kızartınız.
Tencereyi ateşten alınız. Tavuk ciğerli karışımı kızarmış ekmek dilimlerine bıçakla sürünüz. Üstlerine sırasıyla domates dilimlerini ve yumurtaları yerleştirip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70885 • adı:Avcı Usulü Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:41