



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞKA TÜRLÜ SUCUKLU YUMURTA

Refika Birgül

150 gr. Sucuk
150 gr. Hellim
2 adet Yumurta
5-6 adet Çeri Domates
1 tatlı kaşığı Tereyağı
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
3 dal Kekik

Alışlagelmişin dışında bir sucuklu yumurta tarifi yapmak istiyorum. Bu yemeği yapmak için güzel bir güveç kap kullanmakta fayda var. Güveç ısıyı hapsediği için yemek sofraya geldiğinde bile pişmeye devam ediyor. 150 gr sucuk ve 150 gr hellim peynirini dişe gelecek şekilde büyük küpler halinde kesin. Buradaki önemli nokta dağılmayan yani erimeyen bir peynir ile bu tarifi yapmak. Fırına girince her peynir aynı sonucu vermiyor. Hellim gibi köy peynirleri de bu tarifte iyi sonuç veriyor. Çok küçük olmayan küpler halinde doğradığınız sucuk ve peyniri güvece koyun ve içine 5-6 adet çeri domatesi ortadan ikiye bölüp ekleyin. 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tereyağı ve 3 dal taze kekiği de ekleyip önceden ısıtılmış 250 derece fırında 20 dakika pişirin. Bunlar piştikten sonra sıra işin mucizevi yanına geliyor. 2 tane yumurtayı fırından çıkar çıkmaz güvecin içine kırın ve karıştırarak ısıda pişmesini sağlayın. Güvecin ısısı ile yumurtaların beyazı bile pişmiş olacak. Ufak bir ipucu vermek istiyorum, güvecin altına bir havlu koyarsanız güvecin çabuk soğumasını engellemiş olursunuz. Sofrada hala sıcak olan bu enfes sucuklu yumurtayı, ekmeğinizi banarak, keyifle yiyebilirsiniz.

