



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ SUCUKLU YUMURTA

8 adet sivri biber
Tuz
1 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 kantal sucuk
6 adet yumurta

Biberleri irice doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup küp doğrayın. Bir tavada tereyağını eritip biberleri 5 dakika kavurduktan sonra domatesleri ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. Doğranmış sucukları da ekleyip çevirerek 3 dakika pişirin. Harcı bir kaşık yardımıyla aralayıp yumurtaları kırın. Tuzunu ekledikten sonra kapağı kapalı olarak 2 dakika daha pişirin.