



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAMLICA YUMURTA

4 adet yumurta
2 baş soğan (irice)
4 dolmalık biber
4 domates (irice)
2 fincan yağ (tercihen, mısırözü yağı)
Tuz
Karabiber

Önce biberlerin ve domateslerin çekirdeklerini çıkarın, sonra küçük küçük kesip hazırlayın. Tavaya yağ atıp, soğanı kavurduktan sonra tavaya önce biberi, bir süre sonra da domatesle suyu ilave edin ve domates suyunu çekinceye kadar bekleyin. Sonra çatalla ve itina ederek tavada 4 ayrı yuva açın, buralara birer yumurta kırın. Yumurtalar da piştikten sonra sarılarına biraz karabiber ve isterseniz biraz da kırmızı biber ekleyip, servis yapın.