



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE YUMURTASI

8 yumurta
1 soğan
1 diş sarımsak
yarım kilo domates
100 gr. doğranmış salam
250 gr. doğranmış sucuk
100 gr. bezelye
100 gr. taze fasulye
1 su bardağı tavuk suyu
Sıvıyağ
Kırmızıbiber
Bir çimdik toz şeker
Tuz

Kızgın yağda soğanla, dövülmüş sarımsağı pembeleştirip, doğranmış domatesi katın ve hafif ateşte suyunu çektirin. Sonra da yumurta hariç bütün malzemeyi 10 dakika kaynatın. Pişen malzemeyi fırın tepsisine alıp üzerinde oyuklar açın ve her birine bir yumurta kırın. 180 C'ye ısıtılmış fırında yumurtaların akı pişinceye kadar pişirin.

