



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÜRÜTME (KİLİS)

Millî Eğitim Bakanlığı

- 4 adet yumurta
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet yeşil sivri biber
- Yarı pişmiş kuru yufka
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı su
- 1 fincan sıvı yağ

Yağ tencereye konulur, yağ kızınca küçük doğranmış soğanın hepsi ilave edilir, soğan pembeleştirilir.

Doğranmış yeşil sivri biber ilave edilir, pembeleştirilir.

Yumurtalar kırılır ve katı bir şekilde pişirilir.

Yumurtalar piştikten sonra 4 su bardağı su ilave edilir, su ilave edildikten sonra domates salçası eklenir ve kaynamaya bırakılır.

Su kaynamaya başlayınca küçük doğranmış domatesler ilave edilir, 5 dakika kaynamaya bırakılır.

Yarı pişmiş kuru yufka ufalanır, kaynayan tencereye ilave edilir, 10 dakika daha kaynatılır.

Kâselere konularak sıcak olarak servis edilir.

