



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES SOSLU POŞE YUMURTA

4 adet yumurta
500 gr. domates
1 ay bardağı zeytinyağı
Yanm orba kaşığı kırmızı biber
3-4 diş sarımsak
250 gr. kırmızı dolmalık biber

Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Domateslerin kabuklarını soyup, küçük parçalar halinde doğrayın. zerine kırmızı biberi ve dövölmüş sarımsağı katın. Bu karışımı kızgın yağda 5 dakika kadar pişirin. Sonra ince parçalar hâlinde kesilmiş olan biberleri de ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bu arada yumurta için yarım litre suyu biraz sirke, tuz ile bir tencerede kaynatın. Yumurtaları kaynar suya kırın ve tencerenin kapağını kapatın. Yumurtaların üzerleri kaplanınca, bir süzgeç kepe ile sudan çıkartın. Domates sosunu servis tabağına alın ve üzerlerine domatesleri dizin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML© Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)
