



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ÇILBIR

- 6 Yumurta
- 3 Domates
- 2 Çorba kaşığı sirke
- 1 Kahve kaşığı toz şeker
- 1 Küçük kalıp ekmek
- Yeteri kadar tuz, biber
- 3 Çorba kaşığı sadeyağ

İçinde kaynar su bulunan orta boy bir tencereye 2 kaşık sirke koyun. Yumurtalar birer birer bir kâsede kırın yumurtayı kâseden kaynar sirkeli suya koyun ağır ağır 3 dakika kaynatın, delikli düz kepçe ile alın bir havlunun üstünde süzünüz. Diğer yumurtaları aynen pişirin. Ekmeği yarım santim kalınlığında dilimlere ayırın, 2 çorba kaşığı sade yağda kızartın. Sıcak bir tabağa sıralayın her dilimin üstüne bir yumurta soyulmuş ve küçük küçük kesilmiş domates, 1 çorba kaşığı sade yağ, tuz, biber 1 kahve kaşığı toz şekerle hazırlanmış salçadan koyup. Sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.07.2021