



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SOĞANLI YUMURTA

Yumurta sahanına bir büyük soğanı halka halka doğrayınız. Bir kaşık tereyağı ilâve edip ateşe sürünüz. Kaşıkla çevire çevire soğanlar ölüp rengi dönmeğe yüz tutunca kaşıkla soğanı düz-leyiniz. Kırmızı ve olmuşlarından kır domateslerini limon varı kesip soğanın üzerine döşeyiniz. Tuz ve biber ektikten sonra sahanı kapayıp hafif ateşe koyunuz. Biraz geçince kapağı açıp domates suyunu koyuvermemiş ise 2 kaşık su ilâve edip kapayıp pişmeğe bırakınız. Kaynaya kaynaya piştiği anlaşılınca indirip domateslerin istifini bozmayarak istenen miktar yumurta yuvaları açınız. Sonra yuvalara yumurtaları kırıp üzerlerine tuz ve biber ekin kapayıp ateşe koyunuz. Ancak yumurtaların sarıları lop gibi* katı olmayacak ve rafadan yumurta gibi de çiğ kalmayacaktır. Tam kararında pişince indirip sıcak sıcak servis yapınız.

Not: Bu yöntemle pişirilen yumurta başka yöntemle pişirilen yumurtaların iyisi ve en nefesidir. Şu kadar var ki biraz sulucası olması şarttır. Adı su yerine etsuyu konursa daha lezzetli olur. Onun için yemek anında kaşıkla suyu alınacak kadar suluca tutulması gerekir. Çünkü nefasetin bir kısmı da burasındadır. Bir soğan fazla doğranmasında sakınca yoktur. Belki de lezzeti artar.

