



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI DOMATESLİ YUMURTA

8 yumurta
3 baş soğan
3 tane kırmızı domates
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Bir sahana halka halka doğranmış soğanları ve yağı koyunuz. Orta sıcaklıktaki ateşte çevire çevire rengi pembeleşinceye kadar karıştırınız. Üzerini düzelterip domateslerin kabuğunu soyarak halka halka doğrayınız. Tuzu, biberi ekip kapağını kapayınız. 5 dakika sonra kapağı açıp bırakınız. Domatesler az su bırakmışsa biraz su ilâve ediniz. Soğan ve domatesler iyice pişince, yumurtalar için yuvalar açıp, yumurtaları kırınız. Kuru ve katı olmamasına dikkat ediniz. Bütün nefâseti suyundadır. Servis yapınız.

[ML® Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)