



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ YUMURTA

8 adet yumurta
Yarım paket margarin yağı
4 adet domates
Tuz ve karabiber

Domatesler kaynar suya daldırılır yarım dakika kadar tutulup alınır. Böylece kabukları adeta kendiliğinden soyulur. Çekirdekleri de temizlendikten sonra «Çekirdekler çıkanlmasa da olur» domatesler küçük olarak doğranıp bir genişçe sahan veya tavadaki yağın içine atılır. Domatesler suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirilir, sonra domateslerin aralarına açılan yuvalara yumurtalar kırılır ve üzerlerine tuz ve karabiber de konup bir kapak kapatılır. Yumurtaların akları pişene kadar ortalama 5 dakika daha pişirilip ateşten alınarak servis yapılır.

[ML® Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)