



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ YUMURTA

Tuğrul Şavkay

1 kg. domates
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
5 adet yumurta
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Domatesleri, kabuklarını soyup dilimleyin ve küçük küpler halinde doğrayın. Doğranmış domatesleri bir tavaya koyup, tuz serpin. Orta ateşte, suyunu salıp yeniden çekinceye kadar pişirin. Domatesler suyunu çekmeye başlayınca tereyağını ekleyin. Domatesleri tereyağında 5 dakika kavurup, üzerine yumurtaları kırın. Biberi serpip yumurtaları 5 dakika pişirin. Pişen domatesli yumurtayı tabaklara aktarip, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024