



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ YUMURTA

Yumurta sahanına iki soğanı halka halka doğrayın. Bir kaşık tereyağı ilâve edip âteşe sürün. Kaşıkla çevire çevire öldürünce soğanı düzleyin. Domatesleri yuvarlak yuvarlak kesip soğanın üzerine döşeyin. Tuz ve biber ekin .Sahani kapayıp hafif ateşe koyun. Biraz geçince kapağı açıp domates suyunu salmışsa, bir iki kaşık da su ilâve edip, kapağını kapatın. Pişmeğe bırakın. Kaynaya kaynaya piştiğini anlayınca indirip domateslerin istifini bozmayarak istediğiniz sayıda yumurtayı kırıp üzerine tuz ve biber ekip kapayın. Tekrar ateşe oturtun. Yumurtalar pişince servis yapın.

[ML@ Domatesli Yumurta için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024