



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ YUMURTA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı koruk suyu
1 tatlı kaşığı şeker
6 yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Genişçe bir kap içerisine koruk suyu konulur. Diğer taraftan yumurtalar derince bir kapta tuz ilave edilerek çırpılır. Çırpılan yumurtadan bir yemek kaşığı alınarak koruk suyunun içerisine şekerle birlikte ilave edilerek karıştırılır. Tavaya yağ konularak ısıtılır. Isınan yağın içerisine yumurtalar dökülüp omlet şeklinde pişirilir. Pişen yumurtanın üzerine hazırlanmış olan koruk suyu dökülerek kaynaması beklenir. Bir taşım kaynayınca servis yapılır.

Not: Urfa ağzında eşkili yumurta.

