ENDERUN YÖNTEMİ YUMURTA

Pastırma ya da sucuğu çok ince doğrayıp yumurta sahanında bir miktar su ile ateşe sürüp biraz öldürünüz. Sonra bir kaba 5 - 6 soğan doğrayıp tavada tereyağıyla çeviriniz. Rengi dönmeye yüz tutunca sahandaki pastırmayı ilâve edip soğan sararmcaya kadar çeviriniz. Sonra 3 - 4 kaşık sirke ile bir miktar şeker ilâve edip macun kıvamına gelinceye kadar çevirip sahana alınız. Yemek zamanı yuvalar açıp içine yumurtaları kırmız. Sonra orta ateşe sürüp beyazların rengi bulanmca indirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52520 • adı:ENDERUN YÖNTEMİ YUMURTA • gönderen:Ege Mavisi • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:25