



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SARAY YUMURTASI

250 gr kuzu kuşbaşı
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
2 adet yumurta

Tereyağı tavaya konur, eriyince et atılır, suyunu bırakmaya başlayınca kıyılmış biber eklenir. Biberin rengi sararınca küp doğranmış domates, tuz ve karabiber eklenir. Domates gevşeyince üzeri düzeltilir. İki oyuk açılır, buralara yumurtalar kırılır. Arzu edilen kıvama gelene dek pişirilir.



Fotoğraf "Gülriř Öztürk" tarafından gönderildi. 02.07.2019