FIRINDA YUMURTA

12 Yumurta
1 çorba kaşığı rafine yağ
2 diş sarımsak (dövülmüş)
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
6 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1 büyük salçalık kırmızı biber (ince doğranmış)
1 yeşil sivri biber (çekirdekleri temizlenip, ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
180 gr (1+1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çorba kaşığı tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.
Büyük bir tavada, rafine yağı orta sıcaklıkta kızdırınız. Yağ kızınca sarımsak ve soğanı katıp, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, salçalık kırmızı biber, yeşil sivri biber, şeker, tuz ve karabiberi ekleyiniz. Ateşi iyice kısıp, karışımı sık sık karıştırarak 15-20 dakika, yumuşayıp püre gibi olana kadar pişiriniz.
Tavayı ateşten alıp, karışımı bir tepsiye aktarınız. Bir kaşığın sırtıyla karışımda 12 çukur açıp, her çukura bir yumurta kırınız. Yumurtaların üstüne kaşar peyniri rendesini, tereyağı parçalarını ve pul kırmızıbiberi serpiniz.
Tepsiyi fırına sürüp, yumurtaları 7-8 dakika, peynir nar gibi kızarıp yumurtalar pişene kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi tepsisinde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70888 • adı:Fırında Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:32