



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSFİRİ (MARDİN)

hakkarim.net

Malzeme

3 YUMURTA

1.5 SU BARDAGI PEKMEZ İSTEĞE GÖRE AZALTILIP ARTTIRILABİLİR

1 ÇORBA KAŞIGINDA AZ MARGARİN

Yapılışı:

İLK ÖNCE TAVAMIZDA MARGARİNİ ERİTİYORUZ DAHA SONRA PEKMEZİMİ DÖKÜYORUZ
PEKMEZİMİZ KAYNADIKTAN SONRA ÜZERİNE YUMURTALARIMIZI KIRIYORUZ YUMURTALAR
PIŞTIKTEN SONRA ALTINI KAPATIYORUZZ VE VE YUMURTALARI SERVİS TABAGINA ALIYORUZ
ÜZERİNE PEKMEZİMİZDE KAŞIK KAŞIK DÖKÜYOZ FAZŞA DÖKMEYİN AMA İSTEĞE GÖRE SON
OLARAKTA ÜZERİNE CEVİZ DÖVÜLMÜŞ ANTEP FISTIĞI İLE SERVİS YAPIYORUZ YADA TAVAMIZI
ALIYOZ ORTAYA EKMEGİMİZLE YİYİYORUZ: