



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İŞKEMBELİ YUMURTA

Temiz işkembeyi haşlayıp süzüp ince kıyınız. Bir tencereye 2-3 soğanı ince çentip bir kaşık kuyruk yağıyla kuvvetli ateşte pembeleşinceye kadar çeviriniz. Sonra kıymayı koyup tuz ve biber serpip yarım kepçe etsuyu, bir kepçe sirke ilâve edip iyice pişiriniz. Sonra yumurta sahanına çekip yuvalar açıp bu yuvalara birer yumurta kırıp, tuz, biber ekib sahanı mangala koyunuz. Yumurtaların rengi bulanınca indirip servis yapınız.
