



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK ÇITIR YUMURTA

- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet yumurta (1 tanesi kesede çırpılacak)
- 1 su bardağı un (bulamak için)
- 2 dal taze biberiye
- 1 su bardağı ekmek kırıntısı
- 2 litre su (kaynatmak için)

Derin bir tencerenin içerisinde su koyun ve kaynatın.

Kaynayan suyun içerisine sirke ve tuzu ekleyin.

Tenceredeki suyu kaşık yardımıyla karıştırın ve bir girdap oluşturun.

Yumurtalardan birini kaseye kırın ve girdap oluşturduğunuz suyun içerisine yavaşça bırakın.

Yaklaşık 3 dakika kadar pişirin ve suyunu süzdürerek tencereden alın.

Pişirdiğiniz poşe yumurtayı önce una bulayın sonra bir adet çırptığınız yumurtaya bulayın.

Son olarak taze biberiye ile ekmek kırıntılarını bir kasede karıştırın.

Un ve yumurtaya buladığınız poşe yumurtaları ekmek kırıntısına bulayın ve yağda 2 dakika arkalı önlü altın rengi olacak şekilde kızartın.

