



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KALP ŐEKLİNDE SUCUKLU YUMURTA

¼ kangal sucuk  
1 yumurta  
½ tatlı kaşığı tereyağ  
Yeteri kadar tuz  
Karabiber

Sucuklarınızı arzu ettiğiniz boyutta küp kesin, teflon tavaya aldığınız tereyağı erirken sucukları tavaya alın. Yarım dakika kadar harlı ateşte pişirin. Ateşten alın.Kalp şeklindeki kalıbınızın içine sucukları spatula yardımıyla toplayın. Tekrar ateşe aldığımız sucukların üzerine yumurtamızı önce akını koyalım kalıba tam yayalım. En son yumurtanın sarısını patlatmadan kalıbın içine ekleyelim.Bu aşamalarda ateşiniz kısık olsun. Tavamıza kapak kapatarak 1 dk,orta hararettteki ateşte pişirelim.Spatula yardımıyla tavada yumurtanızı kalıptan yavaşca ayırın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Servis tabağına aldığınız sucuklu yumurtanızı arzu ettiğiniz gibi süsleyerek servis edin.