



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DOMATESLİ YUMURTA

Yayvan bir kaba tereyağı ile, kabukları soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve küçük doğranmış domatesler konulur. 5 - 6 dakika pişirilir. Domatesler suyunu çekince, içine yumurtalar kırılır, üzerine tuz ve karabiber ekilir ve kabın kapağı örtülerek, beyaz bir renk alıncaya kadar orta ateşte 3 - 4 dakika pişirilir.

[ML® Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)