



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYANELİ UYKULUK

- 2 adet süt danası uykuluğu
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 fincan sirke
- Salçası için:
 - 1 çorba kaşığı un
 - 3 çorba kaşığı tereyağı
 - 2-3 tatlı kaşığı sirke
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nane

Süt danası uykuluklarını sirkeli suda iyice ovarak yıkayınız. Bir tencerenin içine bolca tuzlu su koyup, uykulukları orta hararetli ateş üzerinde kaynamaya bırakınız. Kaynama başlayınca 10 dakika haşlayınız. Haşladığınız uykulukları süzerek sudan çıkarıp bir bez üzerinde bir süre bırakıp suyunu süzdürünüz. Üzerindeki parçaları temizleyip, ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Bir kenarda bekletiniz. Domatesleri sıcak suya daldırıp, kabuğunu soyup çekirdeklerini, temizleyiniz. Fındık büyüklüğünde doğrayınız. İki kaşık tereyağını eritip, uykulukları yağın içinde 10 dakika kadar kızartınız. Sıcak bir tabağa alıp bekletiniz. Aynı yerde yağ ve unu karıştırıp kavurunuz. İki, üç tatlı kaşığı sirkeyle sulandırınız. Domatesleri içine atıp bir iki çeviriniz. Yaptığınız sosu yumurtalıkların üstüne döküp, naneyle süsleyip ikram ediniz.

