



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OEUFS SURLE PLAT ALA TURQUIA

2-3 ince dilim pastırma
2 yemek kaşığı su
½ yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta

Yumurtaları pişireceğiniz sahana pastırmaları yan yana diziniz.

Su ve tereyağını ilave ediniz.

Sahanın ağzını kapatıp 2-3 dk kaynatınız.

Yumurtaları tek tek kaseye kırıp pastırmaların üzerine dikkatlice boşaltınız.

Tekrar kapağını kapatıp 8-10 saniye tutunuz. Kapağı açıp beyazlar pişince ocaktan alınız.

Sıcak olarak servis yapınız.

