



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OEUFS SURLE PLAT CHİPOLATE

- 2 adet yumurta
- 3-4 adet özel baharatlı sosis
- 1 küçük soğan
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- ½ yemek kaşığı tereyağı

Soğanları soyup yıkayınız. Halka halka doğrayınız.
Doğradığınız soğanları unlayınız. Bir su bardağı yağda kızartınız.
Sosisleri haşlama veya yağda kızartma yöntemi ile pişiriniz.
Tereyağını küçük yumurta sahanında eritiniz.
Yumurtaları kaseye kırarak ,sarısına gelmeyecek şekilde tuz atınız.
Yağ eriyince yumurtaları tavaya boşaltınız. Isıyı düşürünüz, düşük ısıda, tava hafif sallanarak tereyağının yumurta etrafında hareketini sağlayınız.
Kenarlarının kızarıp renklenmemesi gerekir. Beyazlar pişer pişmez ocaktan alınız.
Özel kabına veya sıcak tabağa yavaşça kaydırarak alınız.
Yumurtaları sıcak servis tabağına alarak yumurtaların arasına sosisleri yerleştiriniz.
Yumurtaların etrafına kızartılan soğanları yerleştirerek süsleyip sıcak olarak servis yapınız.

