



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI SARAYLI YUMURTASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

6 yumurta,
4 baş iri soğan,
40 gram tereyağı,
150 gram yağlı pastırma,
1 iri domates,
1/2 bardak et suyu.

Yapımı: Bir domatesi sıcak suya sokup çıkardıktan sonra kabuklarını soymalı, çekirdeklerini çıkarmalı ve küçük küçük doğramalı. Soğanları da ayıkladıktan sonra ince ince doğramalı.

Soğanı tereyağıyla birlikte bir sahana koymalı ve pembeleşinceye kadar pişirmeli. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca domatesleri katmalı. Üzerlerine de pastırmaları serdikten sonra et suyunu döküp orta ısıdaki ateşte domatesle pastırmayı pişirmeli.

Domatesle pastırmalar pişince çatalla pastırmaları deşerek altı yuva açmalı. Yumurtaları bu yuvalara kırdıktan sonra sahanı çok kızgın bir fırına sokmalı ve yumurtanın akı pişince sahanı fırından çekmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı İsteyenler tabaklara aldıktan sonra pastırmalı yumurtaya tuzdan gayri karabiber de serpebilirler.



Fotoğraf "aytop" tarafından gönderildi. 10.12.2014