



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI SOĞANLI YUMURTA

Soğanı halka halka, çok ince ve bol miktarda doğrayınız. Bunları bir kap içinde ateşte kavurunuz. Sarardığı sırada bir miktar su ilave ediniz. Su çekilinceye kadar kaynatmada devam ediniz. Cazırdamağa başlayınca yarım yağlı pastırmayı çok ince ve ufak olarak doğrayıp sahana ilave ediniz. Birkaç kez kaşıkla çevirdikten sonra sahana alıp usulen yumurtaları kırıp pişmeğe bırakınız. Yumurtaların akı pişince ateşten indirerek sofraya alınız.

© lezzetler.com tarif no:52581 • adı:PASTIRMALI SOĞANLI YUMURTA • gönderen:selim • indirme tarihi:04.04.2025 - 00:57