



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI YUMURTA

<https://carrefoursa.com>

3 yumurta

300 gr pastırma (5-6 dilim)

1 dolu yemek kaşığı tereyağı

Tereyağını sahana eritin. Tereyağı eridikten sonra çabuk yanabileceği için dikkatli olun. Yağın tamamen erimesine yakın pastırmaları sahana alın ve kurutmadan ters yüz ederek hafif pişirin. Yumurtaları dağıtmadan kırın. Yumurtaların beyazı tam piştiğinde, sarıları ise katılaşmadan sahanı ocaktan alın.

Not: Pastırmanın ve tereyağının tuz oranına dikkat edin. Eğer çemenli bir pastırma ve tuzlu bir tereyağı kullanıyorsanız sahana yumurtanızı pişirirken tuz kullanmayın.

