



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI YUMURTA

6 adet yumurta
2 orta boy kuru soğan
2 orta boy domates
250 gram pastırma
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker

Soğanları piyazlık doğrayın. Yarım yemek kaşığı tereyağında çevirin fakat iyice kavurmayın. Rengi dönerken ateşten alın ve yumurta sahanına yerleştirin.

İki domatesin kabuğunu soyup ikiye bölün ve dilimleyin. Sonra onları da soğanların üstüne döşeyin. Öte yandan pastırmayı 2 bardak su koyduğunuz bir sahanın ortasına ateşte öldürün.

Pastırmaları bir tabağa alın, suyunu dökün, kullanmayın. Sirke ile şekeri bir bardakta iyice çırpın, domatesli soğanın üzerinde gezdirerek boşaltın. Üstüne tuz ve karabiber serpin. Bunun üstüne de, ateşte pişirerek yumuşattığınız pastırmayı döşeyin. Ilık et suyunu da gezdirerek ilave edin.

Altı yumurta için kaşığın ucu ile sahanın altı yuva açın. Yemek zamanı gelince yuvaların içine yumurtaları kırın, sahanın kapağını kapatın, orta ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra sıcak olarak servise sunun.

