



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI YUMURTA

4 adet yumurta
2 adet kuru soğan
2 adet domates (arzuya göre)
100 gram pastırma
1 ay bardağı su
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı tereyağı
Kristal kaya tuzu
Karabiber

Soğanları piyazlık, domatesleri ise küp küp doğrayın. Pastırma dilimlerini 3-4 parçaya bölün. (İsterseniz çemenini ayıklayabilirsiniz).

Genişçe bir tavaya tereyağını koyun ve kısık ateşte eritin. Üzerine soğanları ve pastırmaları koyup 2-3 dakika soteleyin. Domatesleri de ilave edip 1-2 dakika daha soteleyin. Bir ay bardağı su ile sirkeyi karıştırıp tavaya ilave edin, kapağını kapatıp kısık ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca 3-5 dakika kadar pişirin. Tavadaki malzemelerin üzerine tuz ve karabiber serpip, ortalarına dört tane küçük havuz açın. Buralara yumurtaları kırın ve tavanın kapağını kapatıp yumurtaların akları beyazlaşınca kadar pişirin.

