



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI YUMURTA

Tuğrul Şavkay

500 gr. pastırma
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
5 adet yumurta
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı yenibahar
1/2 adet limon (suyu)

Pastırmayı orta (ne çok ince zar gibi ne de kalın) incelikte dilimleyin. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca pastırma dilimlerini tavaya yerleştirip, her iki yanını da kızartın. Kızaran pastırma dilimlerini 5 porsiyon olarak kümelenendirip, üzerlerine yumurtaları kırın. Tuzunu, biberini ve yenibaharını serpip, yumurtaları 3 dakika pişirin. Pişen yumurtaları tabaklara aktarın, üzerine limon suyu gezdirerek servis yapın.

