



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI YUMURTA

Yarım kuru soğan
250 gram pastırma
3 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt
Yarım ay kaşığı pul biber, karabiber

Pastırmaları ve soğanı kare Őeklinde kesin.
Tavaya koyup kızartın.
Bir kapta yumurta, süt baharat ve tuzları karıştırın.
Akabinde tavada kızaran pastırma ve soğanın üzerine yumurta karışımını üzerine dökün.
Hepsini beraber tavada karıştırdıktan sonra bir kapak yardımıyla ağzını kapatın.
5 dakika sonra ocaktan alıp sofranıza koyun.

