



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI YUMURTA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

30 g tereyağı veya sadeyağ
120 g pastırma, çemenli veya çemensiz, ince dilimlenmiş
50 ml su
6 adet yumurta
¼ tatlı kaşığı tuz

Tavada yağı eritin. Pastırmaları tavaya dizin ve suyu ilave edin.
Pastırmalar suyunu çekinceye kadar kısık ateşte kapağını örterek kaynatın.
Pastırmaların aralarını açarak yumurtaları düzgün şekilde ortalarına kırın.
Yumurtaların üstüne tuz serpin ve yine kapağını örtün.
Çok kısık ateşte yumurta akları beyazlaşıncaya kadar pişirin ve servis edin.

