



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI YUMURTA

8 yumurta

150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı

250 gr pastırma (ince dilimlenmiř)

2 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek küçük kuşbaşı doğranmış)

1 ay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Tereyağı orta boy bir sahandada, orta ateşte eritiniz. Yaę kızınca pastırma dilimlerini koyup, arasıra çevirerek 2 dakika pişiriniz. Domates, tuz ve biberi ekleyip, arasıra karıştırarak 2-3 dakika daha, domatesler hafifçe suyunu çekene kadar pişirdikten sonra, bir kaşıkla sahandada yumurtaları alacak büyüklükte 8 yuva yapınız. Yumurtaları yuvalara kırıp, 3-4 dakika pişirdikten sonra, sahanı ateşten alarak, servis ediniz.