



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ YUMURTA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1,5 su bardağı pekmez
6 yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Derince bir kabın içine yumurtalar kırılır, yarım çay kaşığı tuzla iyice çırpılır. Diğer taraftan genişçe bir tavaya yağ konularak ısıtılır. Isınan yağın içine yumurtalar konularak omlet şeklinde iki tarafı çevrilerek pişirilir. Yumurtalar pişince üzerine pekmez ilave edilir. Bir taşım kaynatılıp ateşten alınarak servis yapılır.

Not: Urfa ağzında bekmezli yumurta.

