



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ USULÜ SAHANDA DOMATESLİ YUMURTA

2 adet yumurta
10 g. tereyağı
½ çay kaşığı tuz
1 adet domates
½ çay kaşığı tuz
½ yemek kaşığı tereyağı
2 dal maydanoz

Tereyağını küçük yumurta sahanında eritiniz.
Yumurtaları kaseye kırarak ,sarısına gelmeyecek şekilde tuz atınız.
Yağ eriyince yumurtaları tavaya boşaltınız. Isıyı düşürünüz, düşük ısıda, tava hafif sallanarak tereyağının yumurta etrafında hareketini sağlayınız.
Kenarlarının kızarıp renklenmemesi gerekir. Beyazlar pişer pişmez ocaktan alınız.
Özel kabına veya sıcak tabağa yavaşça kaydırarak alınız.
Domatesi concasse hazırlayınız.
Tuz ve karabiberi karıştırınız.
Sahanda tereyağını eritip domatesleri sote yapınız.
Sahanda yumurtaları sıcak servis tabağına alınız.
Yumurtanın yanına hazırladığınız domates sotesini şekil vererek yerleştiriniz.
Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapınız.