



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ USULÜ YUMURTA

- 6 katı haşlanmış yumurta
- 6 büyük sert domates (kabukları soyulmuş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 4 çorba kaşığı mayonez
- 1 demet tere

Her domatesin sap yerinden, içine bir yumurta sığacak büyüklükte bir kapak kesip, bir kenara bırakınız. Küçük bir çay kaşığıyla domateslerin içini oyup, çekirdeklerini çıkarınız. (Çıkardığınız içleri saklayınız.) İçi oyulmuş domateslere tuz ve biberin yarısını serpiniz. Küçük bir tencerede rafine yağı orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğanı ekleyip arasına karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Ayırdığınız domates içi, domates kapakları, domates salçası, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve kalan 1/2 çay kaşığı biberi ekleyiniz. Ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 15-20 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosun ılınmasını bekleyiniz. Domatesleri bir servis tabağına dizip, her domatesin içine bir katı yumurta oturtunuz. Tabağı buzdolabına kaldırıp, en az 30 dakika soğutunuz. Sos ılınca içine mayonezi katıp, küçük bir kaseye boşaltarak buzdolabında soğutunuz. Servis tabağını ve sos kasesini buzdolabından alınız. Sosu kaşıkla yumurtaların üstüne döküp, tere ile süsleyerek servis ediniz.