



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHANDA DOMATESLİ YUMURTA

12 adet yumurta
600 gram domates (4 orta)
120 gram sadeyağ ya da 120 gram margarin (6 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber

1 Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap veya sahana 6 silme çorba kaşığı sadeyağı veya margarin ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 4 orta domates koyarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika pişirmelidir.

2 Domatesler sularını çekince; sahana 12 adet de yumurta kırarak, üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı biber ilâve etmeli ve sahanın kapağını kapatarak, yumurta akları pişip de beyazlaşınca kadar çok kuvvetli olmayan ateşte aşağı yukarı 3 dakika pişirmeli ve ateşten alarak servis yapmalıdır.

[ML® Domatesli Yumurta için tıklayın](#)
