



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHANDA SOSİSLİ YUMURTA

2 adet yumurtayı tek tek kaseye kırınız.

Sahana tereyağını koyunuz, eritiniz.

Yağ iyice ısınınca yumurtayı ekleyiniz.

Yağı fazla ateşte tutarsanız, dumanlanma noktasına gelerek yanacaktır.

Yumurtayı aktarırken mümkün olduğunca sahana yakın tutun ki yumurta parçalanmasın.

Yumurtaların sahanda sarıların tam ortada durmasına özen gösterin.

Pişme esnasında tuzu yumurta sarısının üzerine atmayın, yumurta sarısı patlar.

3 dakika ocakta tutarak pişiriniz.

Sosisleri yıkayınız.

Uzunlamasına dörde bölünüz.

Bir tavaya 1 su bardağı yağ koyarak kızdırınız.

Sosisleri yağın içine atıp hafifçe kıvrıldığı zaman yağdan alarak kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartınız.

Kuru soğanları soyup yıkayınız.

Halka halka doğrayınız.

Doğradığınız soğanları unlayınız.

1 su bardağı yağda kızartınız.

Kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartınız.

Yumurtaları sıcak servis tabağına alınız.

Servis tabağına yumurtayı alırken bir spatula yardımı ile dikkatlice kaydırınız. Parçalanmamasına dikkat ediniz.

Kenarlarına kızarmış sosis ve soğan halkalarını koyarak servis yapınız.

