



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAHANDA SUCUKLU YUMURTA

50 gr sucuk
2 yumurta

Sucugun zarini soyup, kalınca dograyin. Bir sahana 4-5 çorba kasigi su ve sucuklari koyun. Agir ateste yaklasik bir dakika kaynatin.

Sonra sucuk dilimlerini altüst edin. Bir dakika daha suda pisirin. Gerekirse bu arada sahana biraz sicak su koyun.

Sahana margarini katin. Yag erimeye baslayınca yumurtalari sahanin içine kirin. Yine agir ateste, yagi yakmadan, yumurtalarin aki sertlesinceye kadar pisirin. Sahani atesten alip, hemen servis yapin.

[ML® Sucuklu Yumurta için tıklayın](#)