



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAHANDA SUCUKLU YUMURTA

12 adet yumurta  
200 gram sucuk  
120 gram sadeyağ ya da margarin (6 çorba kaşığı)  
1/2 kahve fincanı su  
Tuz

Yumurtaları alabilecek bir sahana 6 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin ile yuvarlak ve ince kesilmiş 200 gram sucuk koyarak karıştırmak suretiyle sucukların her iki tarafını 2 dakika kadar pişirmeli, sonra bunlara üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve ederek sucukların hafifçe yumuşaması için bunları 2 dakika da su ile pişirmelidir.

Sonra sucukların üstlerine 12 adet yumurta kırdıktan sonra, yarım çorba kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurtaları ortadan daha az kuvvetli ateşte 3 - 4 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.

[ML® Kıymalı Yumurta için tıklayın](#)