



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHANDA YUMURTA MEYERBER (FRANSA)

OEUF AU PLAT MEYERBEER

1 kişilik MALZEME:

1 adet koyun böbreği veya iki dilim dana böbreği

2 kaşık rafine yağı

Az tuz

Bir çimdik karabiber

2 tatlı kaşığı sos mader

Az tereyağı

2 adet yumurta

YAPILIŞI ;

Koyun veya kuzu böbreğini ortadan yarıp tuzlayıp biberleyiniz

Küçük bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp böbrekleri ilâve ediniz

ikişer dakika alt üst pişirip ateşten alınız

Bir yumurta sahanına tereyağını koyup eritip yumurtaları kırınız, orta ateşte iki üç dakika beyazı hafif

sertleşinceye kadar pişirip ateşten alınız

İki tarafına birer dilim veya yarımşar böbrek koyunuz, böbreklerin üzerlerine birer tatlı kaşığı şırak sos mader koyup servis ediniz