



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHANDA YUMURTA

3 Yumurta  
2 Çorba kaşığı tereyağı  
Yeteri kadar tuz, biber

Sahanda yumurta pişirmek için her şeyden önce ateşin çok hafif olmasına dikkat etmek gerekir. Eğer ocağınız kuvvetliyse ve ayar edilmiyorsa, üzerine bir saç levha koyun. Yağı, sahanın her tarafına iyice dağıttıktan sonra iyice kızdırıp, kaynar hale getirin. Yumurtaları kırın ve sahanı sallayarak pişirin, tuz ve biberini ekerek sıcak sıcak servis yapın.

---