



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHANDA YUMURTA

50 g sucuk

2 yumurta

30 g (2 çorba kaşığı) Sana

Sucuğun zarını soyup, kalınca doğrayın. Bir sahana 4-5 çorba kaşığı su ve sucukları koyun. Ağır ateşte yaklaşık bir dakika kaynatın. Sonra sucuk dilimlerini altüst edin. Bir dakika daha suda pişirin. Gerekirse bu arada sahana biraz sıcak su koyun.

Sahana Sana'yı katın. Yağ erimeye başlayınca yumurtaları sahanın içine kırın. Yine ağır ateşte, yağı yakmadan, yumurtaların akı sertleşinceye kadar pişirin.

Sahanı ateşten alıp, hemen servis yapın.