



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKARCA MIHLAMASI (ORDU)

1 kilo sakarca
4 baş orta büyüklükte soğan
4-5 tane yumurta
1 kaşık tereyağı
Karabiber
Tuz

Sakarcalar temizlenip yıkandıktan sonra kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Daha sonra süzülür ve doğranır. Diğer taraftan soğanlar ince ince doğranıp, yağda kavrulur. Suyu sıkılan sakarcaya tuz ilave edilerek tekrar kavrulur. Sakarca içine yumurtaları kırmak için ara ara yer açılır. Yumurtalar teker teker hazırlanan yere kırılır. Biraz tereyağı kızdırılıp yumurtaların üzerine dökülür. Üstüne bir kapak kapatılarak kısık ateşte yumurtalar pişinceye kadar arzuya göre karabiber ilave edilir.