



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ PASTIRMALI YUMURTA

<https://www.sabah.com.tr>

25 gr. pastırma
10 gr. sade yağ
2 adet büyük yumurta
3 gr. tuz
2 gr. karabiber
2 gr. yenibahar
5 gr. limon suyu

Pastırmaları ince dilimler halinde doğruyoruz. Bakır tavaya ayrı ayrı alınmış tereyağını koyuyoruz ve pastırma parçalarını orta ateşte 1?1.5 dakika çeviriyoruz. Yumurtaları kırıyoruz ve üzerine tuz, karabiber ve yeni baharı serpiyoruz. Beyazı piştiğinde sarılarını patlatıyoruz ve üzerine limon suyu gezdiriyoruz, kapağını kapatarak bir-iki dakika demlendiriyoruz.