SARAY USULÜ PASTIRMALI YUMURTA

4 yumurta
150 gr. pastırma
1 büyük kuru soğan
1 kaşık tereyağı
1 büyük domates
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım bardak et suyu
Tuz
Karabiber

Soğanları yarım halka şeklinde ince ince doğrayın. Tereyağını tavada kızdırıp soğanları biraz kavurun. Yumurta sahanına aktarın ve üzerine kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardığınız domatesi doğrayın. Başka bir ufak tavaya bir parmak su koyup pastırmaları ekleyin ve 2-3 dakika pişirin. Pastırmanın suyunu süzün. Sirke ile şekeri çırpın, domatesli soğanın üzerine gezdirin. Tuz ve karabiber serpin. En üstüne pastırmayı döşedikten sonra et suyunu da ekleyin. Sahanda yumurtalar için dört yuva açın. Yumurtaları bu yuvalara kırıp beyazı tamamen pişip sarısı sulu kalacak şekilde ateşte tuttuktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:99824 • adı:Saray Usulü Pastırmalı Yumurta • gönderen:şeniz • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:13