



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 pastirmaları ekleyin ve 2-3 dakika pişirin. Pastırmanın suyunu süzün. Sirke ile şekeri çirpin, 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.

