



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SARAY YUMURTASI

6 soğan
6 yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz, karabiber, pul biber, yenibahar ve tarçın

Soğanları temizleyip halka halka doğradıktan sonra tuzlayın. Tereyağını geniş bir tavada eritip üzerine soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak çok kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Sürenin sonunda tavada fazla yağ kalmışsa süzün. Sirke, toz şeker, tarçın ve yenibahar ekleyipkarıştırın. Tavanın içine6yuva açınveburalara yumurtaları kırın. Tuzunu ayarlayıp 8-10 dakika pişirin. Üzerine karabiber ve pul biber serpererek servis yapın.