



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK SOSLU YUMURTA

2 Soğan
1 Çorba kaşığı domates salçası
4 Yumurta
1 Domates
4 Diş sarımsak
2 Sivri biber
1 Çay kaşığı biber
Tuz

Bir soğanı yağda öldürün. 4 yumurtayı teker teker yağda hafifçe pişirdikten sonra büyük bir servis tabağının yanlarına doğru, dağıtmadan yerleştirin. Ortasına hafifçe kavrulmuş soğanı koyun. Ayrıca, bir soğan kavurun, birkaç diş sarımsağı, biraz biberle birlikte taze domates veya salçayla karıştırıp pişirin. Servis tabağının kenarlarına yayın.