



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YUMURTA

12 adet kuzukulağı

30 g tereyağı

4 adet Keskinöğlü yumurta

Sos için:

1 büyük boy domates

½ yemek kaşığı Ravika zeytinyağı

1 diş sarımsak

2 diş karanfil

1 dal kekik

tuz, karabiber pul biber

İlk olarak domatesi in kabuklarını soyup yemeklik doğrayın. Bir tavaya sıvı yağı koyup kızdırın. İçine doğramış olduğunuz domatesleri, ezilmiş sarımsak , karanfili ve kekiği ilave edin. Ağır ateşte domatesler yumuşayıncaaya kadar 10 dakika pişirin. Üzerine tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Küçük bir fırın tepsisine tereyağını bir fırça yardımı ile sürün. Tepside 2 adet yumurtayı yan yana kırın. Üzerine yıkamış olduğunuz kuzu kalaklarını düzgünce yerleştirin. Kalan 2 yumurtayı da kuzukulaklarının üzerine yan yana gelecek şekilde kırın. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Son olarak fırından çıkarmış olduğunuz yumurtaların üzerine hazırlamış olduğunuz domates sosunu döküp servis edin.

