



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YUMURTA

Tuğrul Şavkay

500 gr. soğan (5 orta boy)
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
200 gr. domates (kabuklan soyulup ince doğranmış), (2 orta boy)
150 gr. yeşil biber (ince doğranmış)
250 ml. su (1 su bardağı)
10 adet yumurta
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Soğanları, kabuklarını soyup dörde bölün ve bıçak sırtı kalınlığında dilimleyerek piyaz doğrayın. Doğranmış soğanları, domatesleri ve yeşil biberleri tereyağı ile tavaya koyun. Pembeleşinceye kadar kavurup, suyu ekleyin. 5 dakika kaynatıp, 5 porsiyon olarak kümelendirin. Üzerlerine yumurtaları kırın. Tuzunu, ve karabiberini serpip, yumurtaları 5 dakika pişirin. Pişen yumurtaları tabaklara aktarın, sıcak olarak servis yapın.