



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI YUMURTA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

4 adet yumurta  
2 büyük boy soğan  
3 adet kırmızı veya yeşil biber  
2 adet orta boy domates  
½ yemek kaşığı domates salçası  
½ çay bardağı sadeyağ  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Soğanlar ayıklanarak saçak şeklinde, biberler küçük küçük doğranır. Tavaya konulan yağda soğan ve biberler pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım kaşık salça ilave edilerek kavrulma işlemine devam edildikten sonra zar şeklinde kabuğu soyulmuş domatesler tavaya dökülerek karıştırılır, tamamen suyunu çekince tuz karabiber eklenir. Meydana gelen harcın içinde yer yer çukurlar açılarak yumurtalar kırılır, tavanın ağzı kapatılarak beş-altı dakika kısık ateşte pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Not: Keribıgıt yumurtası da denilir..

