



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SEBZELİ YUMURTA

- 8 sosis
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 orta boy soğan (dilimlenmiş)
- 1 büyük dolmalık kırmızı biber (çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış)
- 1 büyük dolmalık yeşil biber (çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış)
- 2 büyük domates (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 8 yumurta
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1/2 su bardağı domates suyu
- 3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. Büyük bir tepsiyi, 1 çay kaşığı tereyağıyla yağlayınız. Küçük bir tavaya 2 çorba kaşığı rafine yağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, soğan, yeşil ve kırmızı dolmalık biber, domates, kırmızıbiber, kekik, tuz ve karabiberi ekleyiniz. Arasına karıştırarak 8-10 dakika, soğanlarla biberler pişip, domatesler iyice yumuşayınca kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, karışımı yağladığınız tepsiye dökerek bir kenara bırakınız. Kalan 1 çorba kaşığı rafine yağı tavada kızdırınız. Yağ kızınca sosisleri koyup 5 dakika, iyice kızarana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, sosisleri tepsideki sebzelerin üstüne aralıklı olarak yerleştiriniz. Her boşluğa bir yumurta kırınız. Küçük bir kasede hardal ve domates salçasını karıştırınız. Domates suyunu ekleyip, karışımı tepsiye gezdirerek boşaltınız. Üstüne kaşar peyniri rendesini serpiniz. Tepsiyi fırının orta katında 20-30 dakika, yumurtalarla sosisler iyice pişene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi servis ediniz.