SOSİSLİ YUMURTA

6 yumurta
4 çorba kaşığı rafine yağ
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 orta boy patates (kabukları soyulup, küçük zar biçimi doğranmış)
1 küçük dolmalık yeşil biber (çekirdekleri temizlenip, ince doğranmış)
250 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
10 sosis (1,5 cm'lik parçalara kesilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.
Büyük bir tavada rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Soğan ve patatesleri ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Yeşil dolmalık biber, domates ve sosisi ekleyip, arasıra karıştırarak 15 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, karışımı orta boy bir tepsiye boşaltarak, bıçakla üstünü düzeltiniz. Karışımın üstüne yumurtaları, kırıp, üstlerine tuz ve biberi serpiniz. Tepsiyi fırının üst katına sürüp 8-10 dakika, yumurtaların akları sertleşene kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, sosisli yumurtanızı servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70933 • adı:Sosisli Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:53