



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SUCUKLU ILBIR

Pınar Gurme Sucuk
1 Adet Yeşil Biber
1 Adet Domates
100 G Süzme Yoğurt
100 G Normal Yoğurt
20 G Tereyağı
2 G Kırmızı Toz Biber
2 Yumurta

Sucuk, biber ve domatesi eşit boylarda küp küp kesin ve kavurun.
Çukur bir kaseenin en altına yerleştirin.
Üzerine çırpılmış yoğurdu ekleyin.
Bir tencereye su ve sirke ekleyip kaynatın.
Kaynayan suya yumurtaları kırın.
Pişen yumurtaların suyunu alıp yoğurdun üzerine yumurtaları ekleyin.
Üzerine tereyağı ve toz biberi yakıp, döküp servis edebilirsiniz.

