



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU YUMURTA

Tuğrul Şavkay

500 gr. sucuk
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
5 adet yumurta
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1/2 adet limon (suyu)

Sucukları bıçak sırtı kalınlığında dilimleyin. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca sucukları tavaya yerleştirip, her iki yanını kızartın.

Sucukları 5 porsiyon olarak kümelendirip, üzerlerine yumurtaları kırın. Tuzunu, biberini ve yenibaharını serpip, yumurtaları 3 dakika pişirin.

Pişen yumurtaları tabaklara aktarip, üzerine limon suyu gezdirerek servis yapın.
