SUCUKLU YUMURTA

8 yumurta
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
300 gr sucuk (zarı soyulup, doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranıırç)
1/2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Tereyağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, sucukları koyup arasıra çevirerek, 2 dakika pişiriniz. Domatesi ekleyip, arasıra karıştırarak 2-3 dakika. domatesler hafifçe suyunu çekene kadar pişiriniz. Suyu ekleyip, 2-3 dakika daha kaynatınız. Tavayı ateşten alınız.
Tavadaki malzemeyi küçük bir tepsiye aktarıp, bir kaşıkla tepside yumurtaları alacak büyüklükte 8 yuva yapınız. Yumurtaları yuvalara kırıp, orta ateşte 3-4 dakika pişirdikten sonra, tuz ve biberini serpip, tepsiyi ateşten alarak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70934 • adı:Sucuklu Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:49