



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU YUMURTA

25 Gr Sana Klasik
Yarım kangal sucuk
1 Çay Kaşığı Ucuyla tuz karabiber
3 Adet yumurta

Sana margarını bır tavada ertelim daha sonra ince ince doğradığımız sucukları ilave edelim alt üst pişirdikten sonra yumurtaları kiralım kısık ateşte 5 dakika pişirelim tuz ve karabiberide ekleyıp sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:79076 • adı:Sucuklu Yumurta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:12.05.2025 - 15:54