



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KATI YUMURTA

- 6 adet katı haşlanmış yumurta
- 1 su bardağı domates suyu
- 1 adet küçük soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, tavaya zeytinyağı konur, ısınınca soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Zerdeçal, kimyon, pul biber ve tuz ilave edilir. Bir kaç tur karıştırdıktan sonra domates suyu ilave edilir ve bir taşım kaynatılır. Üzerine soyulmuş yumurtalar bütün olarak bırakılır. Birlikte 5 dakika kadar pişirilir. Sıcak olarak, sosuyla birlikte sofraya getirilir.