



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ YUMURTA (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Tereyağı(erimiş) 5 yemek kaşığı

Kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı

Süt 3 su bardağı

Yumurta 6 adet

Tuz 1 tatlı kaşığı

Yoğurt (süzme) 1 su bardağı

Sarımsak 2 diş

Tuz ½ tatlı kaşığı 3

Tereyağını kızart, kırmızıbiberi ilave et, sütü dök, kaynat. Kaynayan süte yumurtaları kır, pişir. Tuzunu ilave et. Yoğurdu sulandır, sarımsakları tuzla ez, yoğurda ilave et. Yoğurdu sütlü yumurtaya ilave et.

