



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNUS USULÜ YUMURTA

170-225 gr. baharatlı soslar, chorizo vb.
1 adet soğan, ince doğranmış
1 adet yeşil ve 1 adet kırmızı biber, çekirdekli, ince doğranmış
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
5 diş sarımsak
5 adet olgun domates, kabuklu, sulu
6 adet az çırpılmış yumurta
1/4 çay kaşığı kimyon
Tuz ve karabiber
1/4 'ten 1'e kadar yeşil acı biber
2 yemek kaşığı kişniş otu
Servis için gevrek eklemek

Sosları ısıtılmış tavada kahverengileşene kadar pişirin. Soğan ve biberi yağda yumuşayana kadar sote edin. Sarımsağı da karıştırıp, birkaç dakika daha pişirin ve domatesi ekleyin. Ateşi artırarak, sos kıvama gelene kadar yaklaşık 8 dakika kadar pişirin. Yumurtaları kırıp kimyon ve diğer baharatları ekleyin. Orta ateşte, yumurtalar katılaşana kadar, tahta bir kaşıkla karıştırın. Karışıma kişniş otu serpip, taze eklemekle servis yapın.