



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA ARLEZYEN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 yumurta,

1 kangal sucuk,

50 gram tereyağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Sucuğun zarını bıçakla kesip soyun, dörder santim uzunluğunda parçalara doğrayın. Sonra her parçayı uzunlamasına ortasından ikiye bölün. Izgarayı ateşe oturtun. Izgara kızdıktan sonra sucukları üstüne dizin. Sucukların bir yanları kızardıktan sonra maşayla çevirin ve öbür yanlarını kızartın. Beri yanda tereyağını bir tavaya koyarak kabı ateşe oturtun. Yağ kızınca ateşin ısını azaltın ve yumurtaları teker teker yağın içine kırın (yumurtalar günlük olmalıdır). Sadece yumurta aklarına tuz serpin. Karabiberi ise her tarafına serpin. Tahta kaşıkla tavanın kenarında kalan yağları alıp yumurtaların üzerine dökün. Yumurtaların sarıları sertleşmeden, akları pişince bunları paletle (pay küreği) teker teker tavadan alın, büyükçe bir servis tabağına aralıklı olarak dizin. Kızarmış olan sucukları da yumurtaların aralarına yerleştirin ve sıcak sıcak servis yapın.