



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA TİRİDİ

1 adet bayat ekmek
Yarım kg kuşbaşı et
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
3 adet yumurta
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Etin üzerine su ve tuz konur, yumuşayana kadar haşlanır. Yarım daire şeklinde doğranmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine haşlanmış et, suyuyla konur. Diğer yanda kuru ekmekler parça parça kesilir, bir kaba konur. Yumurta çırpılır, kaynamakta olan sulu karışıma akıtılır. Ekmeklerin üzerine karışım dökülür.