



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA-YI HÜMAYUN

<https://www.sabah.com.tr>

3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı tereyağı
3 adet soğan
1 tatlı kaşığı esmer şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı toz biber
1/2 çay kaşığı yenibahar
14 dilim çemensiz pastırma
4 adet yumurta

Geniş bir tava içerisine yağları alın ve kızdırın. Daha sonra piyazlık doğranmış soğanları içerisine ekleyin ve kavurun.

Ardından esmer şekeri de ekleyerek karamelize olana kadar ara ara karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Baharatları da ilave edin ve güzelce karıştırın.

Çemensiz pastırmaları soğanlarla beraber 1 dakika boyunca karıştırın. Soğanlı karışıma yumurtaları eklemek için 4 adet çukur açın.

Boşluklara yumurtaları dağıtmadan kırıktan sonra kısık ateşte pişirin.

Yumurtalar piştikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Osmanlı döneminde padişahların gözdesi hatta bir hanedan geleneği olan Yumurta-yı Hümayun, Fatih Sultan Mehmet'in de en sevdiği yemekler arasındaymış.

