



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ÇÖKELEK (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Çökelek Yeteri kadar
Tereyağı 2 Yemek kaşığı
Yumurta 1 Adet
Kuru soğan 1 küçük boy

Doğranmış kuru soğan yağda öldürölür. Çökelek eklenerek çevrilir. Yumurta kırılır. Yumurta pişince ateşten alınır. Üstüne eritilmiş tereyağı gezdirilir.

Not: Diğer yapım şekli: Çökelek yağda eritilir. İçine yumurta kırılır. Yumurta pişince ateşten alınır.

