



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ILIŞTIRA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Ilıştıra ½ kilogram
Salça ½ kaşık
Sıvı yağ 1 bardak
Su 1 bardak
Tuz 1 tatlı kaşığı
Yumurta 3 adet
Karabiber 1 çay kaşığı
Kırmızıbiber 1 çay kaşığı

Ilıştıralar temizlenip yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Hiçbir ilave yapılmadan tencerede pembeleşinceye kadar kaynatılır.

Daha sonra tavaya alınan ılıştıralara salça, sıvı yağ, su, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilir.

Tavada karıştırılarak 10 dakika pişmeye bırakılır.

Daha sonra büyük tepsiye alınan ılıştıraların üzerine, ayrı bir tavada ve yağda pişirilen yumurtalar koyulur.

Kırmızı ve karabiber serpiştirilerek süslenir, ardından servis yapılır.

