



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALI KURU DOMATES

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Çay Kaşığı tuz, karabiber  
3 Adet yumurta  
10 Adet kuru domates  
2 Adet soğan

Domatesleri ılık suda 30 dakika bekleterek yumuşamalarını sağlayın. Domatesleri küp küp doğrayın. Tavadaki sana yağını eritip ince kıyılmış soğanları pembeleştirin. Üzerine domatesleri ekleyip tuz ve karabiber serpiştirin. 4-5 dakika kavurup üzerine yumurtaları kırın. Kapağını kapatın, yumurtalar pişince servis yapın.