# YUMURTALI PİRPİRİM (AMASYA)

4 yumurta
1 bağ pirpirim (semizotu)
1 soğan
2 domates
3 diş sarımsak
1 kesme şeker
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle pirpirimi yıkayıp ince ince kıyın. Rendelediğiniz soğanı zeytinyağında sarartın. Üzerine rendelenmiş domatesi, sarımsağı, şekeri ve pirpirimi ekleyip 10 dakika kadar pişmeye bırakın. Yumuşayınca üzerine yumurtaları kırıp kapağını kapatın. Sıcak sıcak sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:91415 • adı:Yumurtalı Pirpirim (Amasya) • gönderen:ser gül • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:58