



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI SAKARCA

1 kilo sakarca
4 baş orta büyüklükte soğan
4-5 adet yumurta
1 çorba kaşık sana margarin
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Sakarcaları temizleyip yıkadıktan sonra kaynayan suyun içine atarak haşlayın. Daha sonra süzüp doğrayın. Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayıp, sana margarinde kavurun. Suyunu sıktığınız sakarcaya tuz ilave ederek tekrar kavurun. Sakarca içine yumurtaları kırmak için ara ara yer açın. Yumurtaları teker teker hazırlanan yerler kırın. Biraz sana margarin kızdırılıp üzerine dökün. Üstüne bir kapak kapatarak kısık ateşte yumurtaları pişirin. Arzuya göre karabiber ilave edin.