



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SUCUK (KAHRAMANMARAŐ)

Kahramanmaraő Valilięi
Hacı Ali Özturan

1 kangal sucuk
1 yemek kasığı sıvı yağ
3 yumurta

Önce sucuklar ıslatılır ve soyulur. Sonra halka halka doğranır.
Bir tavaya 1 yemek kasığı sıvı yağ konarak kızdırılır. Üzerine sucuklar konarak kavrulur. Sucuklar pisme noktasın geldiğinde üzerlerine ara ara üç yumurta kırılır. İstenirse karıştırılır, istenirse karıştırılmadan yumurtaların istenilen kıvama gelmeleri beklenir.
Yeterince pisirilen yumurtalı sucuk sıcak servis yapılır.
Yanında ayran ve tursu bulundurulur.