



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN YUMURTA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 yumurta,
1 baş soğan,
4 iri domates,
4 etli dolmalık biber,
2 sosis,
50 gram salam,
50 gram sucuk,
1 kahve fincanı et suyu,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz (isteyenler karabiber de serpebilirler.)

Yapımı: Pyrex bir kaba zeytinyağıyla sadeyağı koyup eritmeli. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanı içine atmalı ve pembeleşinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğartlar renk değiştirmeye başlayınca kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesleri ve çekirdekleriyle çekirdek yatakları çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış biber parçalarını katmalı. Birlikte karıştırarak bunları koyu br salça durumuna gelinceye kadar pişirmeli. Bu işler oluncaya kadar sosisin, salama ve sucuğun zarını çıkarıp etini küçük parçalara doğramalı.

Biber parçacıkları pişip domates koyulaşınca salçaya bir kahve fincanı sıcak et suyu dökmeli ve hemen küçük parçalara doğranmış sosis, salam ve sucuğu katmalı. Pyrex kabın ağzını örtüp beş dakika kadar çok hafif bir ateşte bunları pişirmeli Bu süre sonunda tuz ve karabiberi serpip kabın ağzını açmalı. Karıştırarak kaptakileri bir taşım kaynatmalı. Sonra karışımı düzlemeli ve dört çukur açıp buraya yumurtaları kırmalı Tuzlamalı (isteyenler karabiber de serpebilirler).

Yumurtaların akları katılaştınca pyrex kabı ateşten indirip sofraya götürmeli ve hemen servis yapmalı.