



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TAVUKLU YUMURTA



4 adet yumurta
1 adet tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
4 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Tavuk göğsü etinin üzerine su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ince doğranır ve yağda pembeleştirilir.
- # Üzerine kabukları soyulmuş küçük doğranmış domates ve tuz eklenir, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Didiklenmiş tavuk eti eklenir, birkaç dakika kavrulur. Suyu az gelirse yarım su bardağı kadar sıcak su eklenir.
- # Karışımın üzerinde 4 adet oyuk açılır. Bu oyuklara yumurtalar kırılır.
- # Üzerlerine pul biber serpilir, kapak kapatılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir.

Not: Tavuklu yumurtanın tadını zenginleştirmek için sivri biber, biber salçası da eklenebilir.