



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

DOMATESLİ YUMURTA



4 adet yumurta
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince soğan ve tuz eklenir.
- # Tamamen pembeleşince karabiber katılır, soğan tencereye düzgün yayılır.
- # Soyulmuş ve enine kesilmiş domateslerin önce kesik yerleri soğan batırılır. Sonra üste gelecek şekilde çevrilir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Domatesler çökene kadar kısık ateşte pişirilir.
- # Pişen domateslerin üzerine 1'er adet yumurta kırılır.
- # Tekrar kapak kapatılır, arzu edilen sertlikte pişirilir.

Not: Bu tarifte kullanılan domateslerin geniş çaplı olması tavsiye edilir.