



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

KURU DOMATESLİ YUMURTA



4 adet yumurta
100 gram kuru domates
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Kuru domatesler akşamdan soğuk suyun içine ıslatılır. Ertesi gün sudan alınır ve fındık büyüklüğünde doğranır.
- # İnce doğranmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine domates,tuz ve ezilmiş sarımsak atılır, bir kaç dakika çevrilir.
- # Sıcak su eklenir,karıştırılır. Üzerine kaşığın ucuyla 4 adet oyuk açılır.
- # Oyuklara yumurtalar kırılır. Üzerlerine pul biber serpilir.
- # Kapak kapatılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir.

Not:Yumurtalar omlet gibi çırpılarak da eklenebilir.