



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

## DISKO YUMURTA



2 adet yumurta  
1 adet küçük kuru soğan  
1 adet biber  
1 adet sandviç ekmeđi  
1 çorba kaşığı katçap  
Yarım çorba kaşığı hardal  
1 çay kaşığı toz biber  
1 çay kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

- # Soğan ve tohumları çıkarılmış biber çok ince kıyılır.
- # Tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağ konur. Orta ateşte kızınca soğan atılır, bir kaç dakika kavrulur.
- # Yumurtalar kırılır, hafifçe dağıtılır. Hemen üzerine kıyılan biber serpilir. Tuzun, toz biberin, ketçabın ve hardalın yarısı konur.
- # Üzerine ortadan enine kesilmiş, iki parça halinde sandviç ekmeği yerleştirilir.
- # Sıvıyağ sürülür. Tokmak ya da püre aletiyle üzerlerine dağıtmadan, bastırılır yapıştırılır.
- # Bir kaç dakika sonra ters çevrilir. Kalan katçap, hardal, tuz, toz biber, tuz ve maydanoz atılır.
- # Bu yüzü de kızarınca ortadan kesilir. Ekmek dışta kalacak şekilde, tost gibi katlanır.
- # Sıcak olarak sevise sunulur.

Not: Disko Yumurta, Hindistan'a özgü bir sokak yemeđidir.