



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Sasiskalı Yumurta

Sucuklu Yumurta



Yarım qanqal sasiska
4 Ədəd yumurta
1 Yemək qaşığı yağ
Duz
Qırmızı bibər

- # Sasiskalar istəyə görə dairə ya da yarım dairə şəklində doğranır.
- # Bir tavanın içərisinə yağ alınır və əridilir, üstünə doğranmış sasiskalar olunur.
- # Sasiskalar bir az bişincə, düz məsafələrlə yumurtalar qırılır.
- # Yumurtaların üstünə duz və qırmızı bibər səpilir.
- # Yumurtalar arzu edilən qıvama gəlincə ocaqdan alınır.
- # İsti sərvə edilir.

Not: Bu formadakı sasiskalı yumurta, ən öyrəşilmiş şəkildir. Rəngləndirmək üçün pəmidor və bibər də istifadə oluna bilər.