DİSKO YUMURTA



2 adet yumurta
1 adet küçük kuru soğan
1 adet biber
1 adet sandviç ekmeği
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 yemeğidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2058 | Adı: Disko Yumurta | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 19:40