SUCUKLU YUMURTA



Yarım kangal sucuk
4 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı yağ
Tuz, kırmızı biber

Sucuklar arzuya göre daire ya da yarım daire şeklinde doğranır.
Bir tavanın içerisine yağ alınır ve eritilir, üzerine doğranmış sucuklar eklenir.
Sucuklar biraz pişince, düzgün mesafelerle yumurtalar kırılır.
Yumurtaların üzerine tuz ve kırmızı biber serpilir.
Yumurtalar arzu edilen kıvama gelince ocaktan alınır.
Sıcak servis yapılır.

Not: Bu tarz sucuklu yumurta, en alışılmış şeklidir. Renklendirmek için domates ve biber de kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 112 | Adı: Sucuklu Yumurta | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:16