



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

TAVUKLU YUMURTA



4 adet yumurta
1 adet tavuk g  s 
1 adet kuru soğan
4 adet yumurta
1  ay bardağı sıvıya 
1 tatlı ka ı ı tuz
 zeri için:
1 tatlı ka ı ı kırmızı pul biber

- # Tavuk g  s  etinin üzerine su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ince doğranır ve ya da pembele tirilir.
- #  zerine kabukları soyulmuş k  k do ranmı  domates ve tuz eklenir, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Didiklenmi  tavuk eti eklenir, birkaç dakika kavrulur. Suyu az gelirse yarım su bardağı kadar sıcak su eklenir.
- # Karışımın üzerinde 4 adet oyuk açılır. Bu oyuklara yumurtalar kırılır.
- # Üzerlerine pul biber serpilir, kapak kapatılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir.

Not: Tavuklu yumurtanın tadını zenginleştirmek için sivri biber, biber salçası da eklenebilir.