

Erikli Yumurtali Eksili

Malzemeler

2 soğan
2 yemek kasigi tereyagi
600 gram kavurma
4 biber
4 domates
5 taze soğan
Yarım demet semizotu
1 kase yesil domates
1 kase kuru erik
1 kase yesil erik
1 kase orta bulgur
2 yemek kasigi domates salcasi
2 yemek kasigi biber salcasi
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
4 yumurta
Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Soganlar yemeklik dogranip tereyagi ile tencereye alinir. Kavrulup kavurma eklenir. Karistirilarak ozlestirilir. Biberler minik dogranip tencereye eklenir. Bu arada domatesler minik dogranip tenceredeki karsima eklenir. Karistirilip kendi kendine kavrulurken semizotu ve taze soğan dogranip tencereye salcalarla birlikte eklenir. Kup dogranmis yesil domates, kuru erik ve yas erik eklenir. Tum malzeme ozlestikten sonra kaynar su ve bulgur eklenir. Bulgur pisince dogranmis dereotu ve maydanozla baharatlar eklenir ve karistirilir. Tencereye yumurtalar kirilip pisince servis tabagina alinir.