

Yumurta Pacasi

Malzemeler

5 yumurta

Yarım kg kavurma

4 yemek kasigi sivi yag

2 soğan

3 kirmizi biber

Tuz, karabiber, kimyon, pulbiber

2-3 tandir ekmegi

Hamur icin

1 yumurta

1 cay kasigi tuz

1 cay bardagi ilik su

Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamur icin yumurta tuz, ilik su ve un yogurulup hafif sert bir hamur yogurulur. Hamur oklava ile acilip ortadan ikiye kesilip ust uste yerlestirilir. 2 cm kalinliginda seritler kesildikten sonra eristeler kesilir. Diger tarafta tereyagi eritilip sivi yag ile karistirildikten sonra yemeklik dogranan soğanlar kavrulur. Ince dogranmis kirmizi biberler, kavurma ve baharatlar eklenip iyice kavrulur. Kavrulan karisima 1.5 su bardagi su eklenir. Su ile iyice ozlesen karisima 2 avuc eriste eklenir. Ihtiyaca bagli olarak su eklenebilir. Eristeler yumusayinca uzerine yumurtalar kirilir. Servis tabagina tandir ekmekleri dizilir.