Pastırmalı yumurta

6 kişilik

Malzemeler

30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
120 g	Pastırma
50 g	Su
300 g	Yumurta 6 adet
1,3 g	Tuz

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yağı tavada eritin; pastırma dilimlerini tavaya dizip suyu ekleyin.
2. Kapağı kapalı, kısık ateşte pastırmalar suyunu çekene kadar pişirin.
3. Pastırmaların arasını açıp yumurtaları kırın, üzerine tuz serpin ve kapağı kapatın.
4. Çok kısık ateşte yumurtaların akı beyazlayana kadar pişirip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/pastirmali-yumurta-sivas-asirlik