

Fırında Domatesli Yumurta

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 olgun domates, küp doğranmış
- 1 yeşil biber, ince doğranmış
- 1 küçük kuru soğan
- 4 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- Yarım çay kaşığı pul biber
- Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C ayarında ısıtın. Domatesleri kabuklarıyla küp doğrayın; sulu çekirdek kısmını tamamen çıkarmayın, sosun pişmesine yardımcı olur.

Yapılışı:

1. Fırına girebilen tavada zeytinyağını ısıtıp soğan ve biberi 4 dakika yumuşatın. Sarımsağı ekleyip 30 saniye çevirin.
2. Domates, pul biber ve tuzu ilave edin. Orta ateşte 7-8 dakika, domatesler suyunu salıp hafif koyulaşana kadar pişirin.
3. Sos içinde dört yuva açıp yumurtaları kırın. Tavayı fırına alın; beyazlar tamamen pişene kadar 8-10 dakika pişirin. Maydanoz ve karabiber ekleyerek servis edin.

>> **İpucu:** Yumurta beyazlarının tamamen piştiğini kontrol edin; fırından çıktıktan sonra sıcak tavada pişmeye devam ederler.

Saklama:

Yumurtalı yemeği bekletmeden tüketin; artanı uzun süre oda sıcaklığında bırakmayın.

Kiraz'ın Mutfağı