

# Tomato Egg Stir-Fry

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 6/10

Tomato egg stir-fry, domates ve yumurtayı kısa sürede sulu bir sosla buluşturarak sade bir Çin ev yemeği kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Domates
- 4 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Domatesleri iri küp doğrayın yumurtaları tuzla çirpim ve taze soğanı ince kıyın.
2. Yağı ıyır sıcak tavada yumurtayı yumuşak parçalar halinde pişirin, sonra tabağa alın.
3. Kalan yağ tavaya ekleyip domatesleri suyunu bırakana kadar çevirin.
4. Yumurtayı tavaya geri alın ve domates sosuyla nazikçe karıştırın.
5. Taze soğanı serpip sıcak servis edin.
6. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı fazla kurutmadan geri eklemek yemeği daha yumuşak tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tomato egg stir-fry'yi sıcak tabağa alın taze soğanları domatesli yumurtanın üstüne serpin.

## Alerjenler

Yumurta