



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU YUMURTA

- 4 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 4 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay bardağı su

Havuçlar rendelenir, soğan ince doğranır. Tavaya sıvıyağ konur, havuç ve soğan eklenir. Havuçlar yumuşayana kadar kavrulur. Salça ve tuz katılır. Sıcak su ilave edilir. Üzeyinde 4 adet oyuk açılır. Buralara yumurtalar kırılır ve donana kadar pişirilir.