



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANALI YUMURTA

1 demet karalahana
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba aşığı tereyağı
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır yağda çevrilir, üzerine doğranmış karalahana atılır ve yumuşayana kadar çevrilir. Salça katılır, bir kaç dakika kavrulur. Sonra karalahanın yüzeyinde kaşıkla gözler açılır. Yumurtalar gözlere kırılır, arzu edilen kıvamda pişirilir.