



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ YAPRAKLI YUMURTA

4 adet kerevizin yaprakları ve sapı

2 adet yumurta

1 adet soğan

1 adet havuç

5 orba kaşığı sıvıyağ

Pul biber, tuz

Sarımsaklı yoğurt

Kereviz yaprakları ve saptarı haşlanır, sonra ince kıyılır. Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan ve rende havuç eklenir, pembeleştirilir. Üzerine kereviz yaprakları ve saptarı eklenir, 2-3 dakika kavrulur. Üzerine yumurtalar kırılır, tuz, pul biber eklenir ve karıştırılır. Yumurtalar donunca servise sunulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt bırakılır.