



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY NOHUTLU YUMURTA

Nohutları tatlı suda ilik gibi oluncaya dek haşlayın. Kabuklarını çıkartın. Sonra başka bir kabta halka halka doğranmış soğanı sade yağda penbeleştirin. Taze kavrulmuş kuşbaşı kavurmayı yumurta tavasına karışık olarak koyun. Üstüne etsuyu ekleyin. Bunu bir süre kaynatın. Su çekilip yağ kalınca yumurta yuvaları açıp yumurtaları bu yuvalara kırın. Üstüne tuz ve biber ekin. Üstüne ateşli saç kapayın. Yumurtanın beyazları pişince ateşten indirip sofraya alınız.
