



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA PIRASALI YUMURTA

1 adet kalın pırasa
1 çorba kaşığı un
2 adetyumurta
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı tuz

Pırasanın sadece beyaz kısımları çok ince kıyılır. Tavaya yağ konur ve pırasa eklenir. Pırasa şeffaflaşana kadar kavrulur. Un serpilir, tuz atılır ve su konur. 5 dakika kadar pişirdikten sonra çırpılmış yumurtalar eklenir, karıştırılır. Yumurtalar donana kadar pişirilir.