



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMALI YUMURTA

3 yemek kaşığı margarin
4 adet soğan
5 adet domates
2 bardak su
2 adet bazlama ekmeğı
5 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz, karabiber, toz kırmızı biber

Derin bir tavada eritilmiş margarine ilave edilen soğanlar hafif sarartılır. Küp doğranmış domatesler, ardından da su, tuz, karabiber ve kırmızıbiber eklenerek pişirilmeye devam edilir.

Yumurtalar bir kapta iyice  irpılır, ateşte kaynamakta olan yemeğin üzerine aktarılır ve karıştırılarak 7-8 dakika pişirilir. Bu arada geniş ve derin bir kabın içine bazlama ekmeğı kuşbaşı doğranır, üzerine hazırlanan yumurtalı karışım gezdirildikten sonra yemek sıcak olarak servise sunulur.