



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PEKMEZLİ YUMURTA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Tutam tuz
4 Adet yumurta
1 Su Bardaęı zm pekmezi

margarini tavada eritin. Yumurtaları ayrı bir kapta üzerine 1 tutam tuz ekleyerek iyice çırpın. tavaya dkn. biraz piştikten sonra üzerine pekmezi ekleyin. biraz kaynadıktan sonra ocaktan alın. Üçgen dilimler şeklinde keserek üzerini cevizle süsleyip servis yapın.