



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ YUMURTALI SOĞAN KAVURMASI

3 adet yumurta  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 kilo pazı sapı  
1 demet taze soğan  
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Pazı saplarını çok ince doğrayın. Taze soğanı da aynı incelikte doğrayıp zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Diğer bir tavada tereyağını eritip üzerine çırpılmış yumurtayı dökün ve omlet gibi pişirin. Hemen kavrulan soğanların üzerine dökün, karıştırın ve baharatlarını serpin. Üzerine kıyılmış cevizi de döküp sıcak olarak sahanların içlerinde sofranıza getirin.