



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI YUMURTA

Nevin Halıcı

6 yumurta  
6 enginar  
4 orba kaşığı (100 gr) tereyağı  
2 limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Enginarların kabuklarını soy. Limonla ov, yıka, haşla, süz ve ez. Yayvan yumurta sahanında tereyağı erit. Enginar ezmesini koy, bir iki çevirdikten sonra aralarını aç, yumurtaları kır. Tuz serp. Hafif ateşte akları beyazlaşınca kadar pişir. Limon suyuyla sofraya al.