



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI YUMURTA

Enginarın yalnız göbeklerini, soğan suyu, adi su, limon suyu katarak ve üzerine tuz da ilave ederek pişiriniz. İlik gibi piştikten sonra hamur gibi yuğurunuz. Bu suretle enginar ezmesi elde etmiş olursunuz. Bu ezmeye yeteri kadar tereyağı ve tuz ilave ederek bir tavada ateşe koyunuz ve içindeki enginar ezmesini birkaç kez çeviriniz. Sonra hemen sahana alıp, üstüne yumurta kırıp pişiriniz. Sofraya koyduğunuz zaman üstüne bol miktarda limon sıkarak yiyiniz.
