



HARDAL OTLU YUMURTA

500 gram hardal otu
2 kaşık katı yağ
1 soğan
2 diş sarımsak
4 yumurta
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Su

Hardal otunu köklerinden ayırın ve yapraklarını haşlayın. Haşlama işleminden sonra soğuk suya tutun ve süzüp incecik doğrayın. Bir tencerede doğranmış soğan ve sarımsağı katı yağda çevirin ve üzerine hardal otunu döküp çevirmeye devam edin. Ot kendini salmaya başladığında yumurtalarınızı kırın, üzerine tuz ve pul biber ekleyin. Kahvaltıda bile doya doya yiyebileceğiniz bu lezzetin keyfine varın.

