



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ EZMELİ YUMURTA

2 adet orta boy havuç
1 adet taze soğan
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Havuçlar soyulur, az suda yumuşayana kadar haşlanır. Sonra rondodan geçirerek püre haline getirilir. Tavaya zeytinyağı bırakılır, ısınınca ince kıyılmış taze soğan, ezilmiş havuç, tuz ve karabiber eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Sonra yüzeyine iki oyuk açılır ve buralara yumurtalar kırılır. Üzerine biraz pul biber serpilir, kapak kapatılır. Çok fazla katılaşmayana kadar pişirilir.