



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU VE BEZELYELİ YUMURTA

6 yumurta
250 gram havuç
250 gram bezelye
100 gram tereyağı
ekmek

Sebzeler tuzlu suda haşlanır, havuç küçük küçük doğranır, bezelye ile karıştırılır. Erimiş tereyağı ile 6 küçük kalıp iyice yağlanır, içlerine sebzeler taksim edilir, bastırarak yerleştirilir. Kaşıkla bir küçük çukur yaparak her birine bir yumurta kırılır. 10 dakika bekletilir. Kalıplar sıcak suda yarım saat kaynatılır. Kalıpların altına hafif vurarak yumurtalar yuvarlak kesilmiş ve tereyağda kızarmış ekmek dilimleri üzerine çıkarılır.