



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSPANYOL USULÜ YUMURTA

- 4 yumurta (yağda pişirilmiş ve sıcak tutulmuş)
- 3 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 orta boy soğan (halka dilimlenmiş)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 küçük dolmalık yeşil biber (çekirdekleri çıkarılıp, dilimlenmiş)
- 6 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek dilimlenmiş)
- 4 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Orta boy bir tavada, rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan, sarımsak ve dolmalık yeşil biberleri katınız. Sık sık karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, zeytin, tuz ve biberi katıp, sık sık karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Karışımı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp, üstüne kızarmış yumurtaları dizerek, servis ediniz.