



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHARLI YUVA YUMURTA

Yarım karnabahar
1 adet ufak soğan
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet yumurta

Karnabar dallara ayrılır, az suda yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Daha küçük parçalara ayrılır. Soğan ince kıyılır, zeytinyağında pembeleştirilir. Salça, tuz ve karnabaharlar eklenir, bir kaç kez çevirdikten sonra sıcak su ilave edilir. Düzleştirilir, yüzeyinde yuvalar (oyuklar) açılır. Buralara yumurtalar kırılır. Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.