



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI YUMURTA

75 Gr Sana Klasik
1 ay Kaşığı pul biber
3 Adet yumurta
3 Dal maydanoz
1 ay Kaşığı karabiber
100 gr kavurma
1 Tutam tuz
2 Adet Domates

Tavada erittiğimiz yağımıza kavurmayı ekleyip, üzerine domates ve maydanozları ince ince kesiniz. Baharatları ekledikten sonra karıştırıp 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Yumurtaları üstüne kırdıktan sonra 1-2 dakika daha pişirip, ocaktan alınız ve sıcak servis yapınız.