



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI YUMURTA

300 gram kavurma  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
2 yumurta

Tavayı ocağa alıp, hiç yağ eklemenden kavurmayı koyun. Kavurmayı kaşıkla ezin, dövülmüş sarımsak ve baharat ilave edin. Ezme işlemine devam ederek beş dakika kavurun. Kavurmayı servis tabağına aktarın. Aynı tavaya yumurtaları kırıp, sarısını zedelemenden pişirin. Sonrasında kavurmanın üzerine yumurtayı güzelce yerleştirin.

Not: Kavurma yerine kıyma da kullanabilirsiniz. Kıymayı kavururken bir tatlı kaşığı yağ eklemeyi ihmal etmeyin. Ayrıca kavurmalı yumurtanın üzerine, sarımsaklı yoğurt döküp farklı bir lezzet oluşturabilirsiniz.