



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKULU YUMURTA KAVURMASI

- 4 adet yumurta
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet acı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Soğan yarım daire şeklinde dilimlenir. Acı sivri biberler bir kaç parçaya bölünür. Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, ısınınca soğanlar atılır, normalden biraz fazla kavrulur, ezilmiş sarımsaklar ve biberler atılır. Biberlerin rengi değişmeye başlayınca yumurtalar kırılır, tuz ilave edilir. Devamlı karıştırarak kopuk kopuk olana kadar pişirilir.
