



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LAPALI YUMURTA

- 1 ay bardađı pirinç
- 2 adet domates
- 1 adet kuru sođan
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 adet yumurta
- 3 orba kaşığı zeytinyağı

Sođan çok ince doğranır tavaya atılır. zerine zeytinyağı konur, bir kaç dakika kavrulur, rende domates eklenir, bir tık pişirdikten sonra su eklenir. Pirinç tavaya konur, Kapak kapatılır. 15 dakika kadar pişirilir. Zaten pirinçlerin şeklini kaybetmeye yakın olması gerekir. Lapaya oyuklar açılır, yumurtalar kırılır. İstenilen kıvamda pişirilir.
