



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU YUVA YUMURTA

- 1 demet maydanoz
- 1 adet soğan
- 1 adet iri domates
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Soğan yarım daire şeklinde doğranır, tavada, sıvıyağda yumuşayana kadar kavrulur. Rendelenmiş domates katılır. 5 dakika kadar pişirilir. İnce kıyılmış maydanoz ve tuz eklenir. Maydanozlar rengini değiştirmeden 4 adet yuva açılır. Yumurtalar bu oyuklara kırılır. Üzerlerine pul biber bırakılır. Arzu dilen sertlikte pişirilir.