



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI YUMURTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet taze yumurta
1 büyük boy narın taneleri
1 adet büyük boy soğan
Tuz
Karabiber
Taze kekik veya maydanoz (isteğe bağlı, süsleme için)

Yapılışı

Taze yumurtaları bir kaba kırın ve iyice çırpın. Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Teflon bir tavayı orta ateşte ısıtın. Sonra soğanları iyice kavurun. Çırpılmış yumurtaları tavaya dökün. Yumurtalar altın sarısı renk aldığı anda, nar tanelerini ekleyin. Narların hafifçe ısınması için karışımı karıştırın. Yumurtaları narla güzelce karıştırdıktan sonra tavayı ocaktan alın. Narlı yumurtayı servis tabağına alın. Üzerini taze kekik veya maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

Not: Narlı yumurta, sadece lezzetiyle değil, aynı zamanda renkleriyle de göz doldurur. Nar taneleri, yumurtanın sarısıyla mükemmel bir denge oluşturur ve tabağınıza şıklık katar. Ayrıca, narın ekşi tat profili, yumurtanın zenginliğiyle mükemmel bir uyum sağlar.

