



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU YUMURTA

Yarım kilo ıspanak
Yarım demet taze soğan
4 adet marul yaprağı
4 adet yumurta
1 adet parmak sucuk ya da pastırma
2 orba kaşığı zeytinyağı

İspanakları, taze soğanları ve marul yapraklarını yıkayıp irice doğrayın. Zeytinyağını tavaya dökün ve üzerine dilimlenmiş sucukları koyup 2 dakika pişirin. Kıydığınız otları da tavanın içine alıp 2 dakika daha pişirin. Yumurtaları kırarak oyuklar açıp yumurtaları içine kırın ve kapağını kapatıp 5 dakika pişirip sıcak olarak çayla beraber ikram edin.