



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI BİBERLİ YUMURTA

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

1 adet tatlı kırmızıbiber  
1 parça pırasa  
1 adet yumurta  
Zeytinyağı

Biberin geniş tarafından, 1 cm kalınlığında 3-4 halka kesin. Tavaya az zeytinyağı koyun ve biber halkalarını pişmeye bırakın. Kalan biberi minik küpler şeklinde doğrayın. Pırasayı kıyın ve yağda öldürün. Yumurtayı çırpın, minik doğranmış sebzelerle karıştırıp biberlerin ortasına pay edin ve pişirin.

