



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ YUMURTA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 yemek kaşığı acı biber reçeli
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 Yumurta

Bir tavanın içine yağı koyup ısıtın. Isınan yağın içine yumurtaları kırıp biraz karıştırarak pişirin. Pişmiş olan yumurtaların üzerine reçelide ekleyip biraz karıştırın ve ocaktan alın. İster ekmeğin üzerine sürerek yiyin. İsterseniz de ekmeği banarak yiyin. Şanlıurfa'da kahvaltılarda ekme banılarak yenilir.

Not: Şanlıurfa'da biber salçasına reçel denir.
