



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE PÜRE ÜSTÜ YUMURTA

Malzemesi:

1 adet küçük boy karnıbahar
6 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 adet limon
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber

Yapılışı:

Karnıbaharın sapını ve yapraklarını kesip bol tuzlu suda haşlayınız. Suyunu süzüp karnıbahar çiçeklerini çatalla veya püre makinesinde ezerek püre haline getiriniz. Yumurtaların beyazını sarısından dağıtmadan ayırınız. Beyazını bir kesede toplayıp, içine üç kahve kaşığı tuz, bir kahve kaşığı limon suyu sıkıp, çarpınız. Çırpıtığınız beyazı sebze püresine karıştırıp, bütün-leştiriniz. Tuzunu, biberini ekip bir çorba kaşığı zeytinyağı ilave edip hafif ateş üzerinde 4-5 dakika pişiriniz. Fırına girecek altı kaseye bu püreyi bölüştürünüz. Ortasına sar-mısaklı yoğurt koyup yumurtanın sarısı için bir yuva açınız. Buraya sarıyı koyunuz. Kızgın fırında 2-3 dakika tutup, sıcak sıcak üzerine limon sıkıp ikram ediniz.

NOT: İsterseniz fırında biraz daha fazla tutup, yumurtanın sarısını iyice katılaştırabilirsiniz. Karnıbahar yerine lahana, ıspanak püresi de kullanabilirsiniz.
