



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ YUMURTA

4 yumurta
20 mantar
1 soğan
2 havuç
2 patates
2 kırmızıbiber
4 sivri biber
1 çay bardağı sıvı yağ
4 diş sarımsak
Tuz, kırmızıbiber, karabiber

Havuç, kırmızıbiber, sivri biber ve patatesi doğrayın. Soğanı doğrayıp beş dakika kavurun. Soğan kavrulunca üzerine sebzeleri de ekleyip sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Doğranmış sarımsak ve baharatları ilave edip karıştırın. Yumurtaları sebzelerin ortasına kırıp pişirin.