



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ YUMURTA

8 adet yumurta
250 gr, soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
250 gr. yeşil ve kırmızı çarliston biber
250 gr. domates

Soğanı soyup ine halkalar halinde doğrayın. Yağda kavurun. Küçük parçalar halinde doğradığınız biberleri ilave edin. 5 dakika kızartıp, yine küçük parçalar halinde doğradığınız domatesleri ilave edin. Tuz ve karabiberi katıp 15 dakika pişirin. Sebzeleri tavanın kenarlarına itin. Yumurtaları ayrı bir kapta çırpın. Yumurtaları tavanın ortasına döküp, ateşi kısın. Yumurtalar piştikten sonra hemen servis yapın.
