



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU YUMURTA

1 bađ semizotu
1 orta boy sođan
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
3 adet yumurta

Tavaya aldığımız zeytinyağında piyaz doğranan soğan kavrulur.
Sođanlar yumuşayıp sararınca tereyağı, ardından biber salçası eklenir.
Ayıklandıktan sonra yıkanıp süzülen semizotu ilave edilir.
Yaklaşık 10 dakika daha kavrulur ve üzerine yumurtalar kırılır.
Üzerine isteđe bađlı olarak pul biber veya karabiber serpilerek servis edilir.

