



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU YUMURTA

Yarım kilogram semizotu
2 adet kuru soğan
6 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan sıcak su
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Tavada tereyağını eritip doğranmış soğanları kavuralım. Semizotunu katıp kısık ateşte ağız kapalı şekilde pişirelim. Semizotu diriliğini kaybedince tuz ve sıcak su ekleyelim. Semizotlarının arasını kaşıkla açıp yumurtaları kuralım ve tekrar kapağını örtelim. Ara sıra kontrol ederek akları beyazlaşınca ateşten indirip, üstüne karabiber serperek servis yapalım.

