



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR KAVURMASI

10 adet kartlamış yeşil soğan
50 gr margarin
3 adet yumurta
1 tutam tuz
1 tutam kırmızı biber

Soğanların tohumlu başları kesilir yıkanır ve ince ince doğranır
Daha sonra yağda sotelenir. Soğanlar kart olduğundan 2-3 yemek kaşığı su ilave edilerek tavanın kapağı kapatılır ve yumuşayınca kadar pişirilir.
Tuz, karabiber, toz kırmızı biber ilave edilir.
Üzerine yumurta kırılır ve karıştırılır