



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YUMURTA

3 adet orta boy yumurta
250 gram iri kuşbaşı kesim et
Yarım adet soğan
1 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı salça

Soğanları küp küp kesip tavada kızartın.
Akabinde biberleri de kesip atın.
Sonra kuşbaşı etinizi de atıp pişirmeye bırakın.
Et yeterince kızardıktan sonra üzerine salçayı ve yarım çay bardağı ılık su koyun.
İstediğiniz baharat ve tuzu ekleyerek karıştırın.
Su kalmayana kadara pişirin.
Daha sonra yumurtaları kırın.

