



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIETNAM USULU SOĞANLI YUMURTA

- 2 adet orta boy soğan
- 4 adet yumurta
- 1 diş sarımsak
- 5-6 dal taze kişniş
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya yağın yarısı konur, ısınınca soğanlar atılır, gevşeyene dek kavrulur. Biraz tuz, ezilmiş sarımsak ve iri kıyılmış taze kişniş eklenir. Başka bir kaba aktarılır. Aynı tavaya kalan yağ bırakılır, yumurtalar kırılır, toz biber, karabiber ve tuz serpilir. Biraz donunca bir spatula yardımıyla karıştırmaya başlanır. Kopuk kopuk olunca kavruşan soğanlar eklenir. 3-4 dakika birlikte kavurduktan sonra servise sunulur.