



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVADA ZEYTİNLİ YUMURTA

150 gram iri siyah zeytin.  
3 adet yumurta.  
2 adet tatlı sivribiber.  
Birkaç adet dal taze biberiye.  
1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Öncelikle biberler güzelce yıkanır ve çekirdekleriyle birlikte halka şeklinde doğranır. Sonrasında zeytinlerin çekirdekleri çıkartılır ve ikiye bölünür. Sonrasında taze biberiye ayıklanarak, ince ince kesilir. Devamında zeytinyağı tavada ısıtılır ve biberler eklenir (ateş kısık olmalı). Biberler hafif sararınca, biberiye ve zeytin de ilave edilir. Hepsi birlikte 2-3 dakika kadar pişirilir. Sonrasında karışımın üstüne, dağılmayacak bir biçimde yumurtalar kırılır. Kısık ateşle birlikte, yumurtaların ak kısımları beyazlaşınca kadar pişirme işlemi devam eder. Ayrıca sarılar fazla katılaşmadan tava ocaktan alınır.

