



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KARMASI (KONYA)

4 yk sade yağ
4 ad. Yumurta
1 yk sade yağ
Yeterince tuz

Yapılışı:

Tavada bir kaşık yağ eritin. Yumurtanın birini kırın, karıştırın. Yumurta pişince bir yemek kaşığı daha yağ koyun ikinci yumurtayı kırıp, karıştırın. Diğerlerini de aynı şekilde yağ ve yumurta kırıp ,karıştırılarak pişmiş yumurtalara yedirin. Son olarak da bir kaşık yağ yumurta kırmadan ilave edin, yağ eriyince tabağa alıp servis yapın.

Not: Konya mutfağında çılıbır ve yağda yumurta türleri başta olmak üzere her türlü yumurtalı yemek menemen dahil kullanılır.