



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA YATAĞINDA ZEYTİNYAĞLI PIRASA

2 kaşık zeytinyağı
1 küçük pırasa, doğranmış (beyaz ve açık yeşil sadece parça)
2 diş sarımsak, kıyılmış
2 kaşık tereyağı
4 yumurta
1/4 doğranmış fesleğen
4 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Küçük bir tencerede, orta ateşte, zeytinyağını ısıtın. Pırasa ve sarımsakları ekleyin ve kızarana kadar 5-7 dakika sote edin. Kenara koyun.

Daha sonrasında tereyağını eritip yumurtaları kırın. Üzerine kapak kapatarak pişirin.

Yumurtalarda pişince bir servis tabağına yumurtalarla birlikte pırasaları üzerine krema ve baharat serperek ikram edin.