



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EBEGÜMECİ

- 1 demet ebeğümeci
- 2 adet yumurta
- 2 adet taze soğan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Ebeğümeci iyice yıkandıktan sonra kısa süre haşlanır. Suyu iyice süzülür. Bıçakla üzerinde geçirilir. Tavaya zeytinyağı konur, ebeğümeci ve kıyılmış taze soğan ilave edilir. Bir kaş dakika kavurduktan sonra yumurtalar kırılır, tuz ve pul biber eklenir. Yumurtalar dağılana kadar karıştırılır. Donunca ocaktan alınır.