



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUMURTALI ENGİNAR (KIBRIS)

3 orta boy enginar çanağı  
2 yumurta  
2 kahve fincanı ayçiçeği yağı  
Tuz

Enginarlar ayıklanır, en çok 2 cm. büyüklüğünde pul pul kesilir, tavada kızgın yağda kızdırılır, pembeleşince, bir kaptta çatalla çırpılan yumurtalar ve tuz ilave edilir.

Tahta kaşıkla çevrile, çevrile pişirilir.

Üzerine kırmızı ve karabiber ekilip, bir limon sıkılarak sıcak servis edilir.

---