



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KENGER

500 gr kenger
3 adet yumurta
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Kengerimizi dikenlerinden temizleyelim iyice yıkıyalım doğrayalım, her birini ikiye keselim, tenceremize koyalım, üzerine suyunu koyup suyunu çekmesini sağlayalım, üstüne yağımızı koyup biraz kavuralım, yumurtalarımızı bir kabın içinde çırpalım, üzerine döküp hızlıca karıştıralım, yumurtamız pişince ateşten alalım servis tabağıımıza koyalım.

