



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI OT KAVURMASI

2 adet pancarın sapı ve yaprakları
Yarım demet ebegümeci
1 büyük soğan
Tuz
Karabiber
2 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Çok az yağ
3 yumurta
1 kase isterseniz sarımsaklı yoğurt

Soğanı küçük doğrayıp sana yağında soteleyin. Pancar sapı ve ebegümecini doğrayıp üzerine çıkacak kadar kaynar su dökün. 2-3 dakika sonra alıp suyunu süzün.

Otları soğanlara ilave edin.

Tuz ve baharatlarını atıp otlar yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra ister yumurta kırın, isterseniz sarımsaklı yoğurt döküp servis edin.