



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI OT KAVURMA

- 1 demet pazı
- 1 demet ebeğümeci
- 4 dal taze soğan
- 2 adet kuru soğan
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet yumurta

Zeytinyağını bir tavaya alın, kuru soğanları yemeklik olarak doğrayın ve ısınmış olan zeytinyağının içine ekleyin. Soğanlar pembeleşene dek kavurun. Ardından ince ince doğranmış pazıları ve ebeğümecilerini ilave edin. Sebzeler sularını salıp, iyice pişene dek kavurun. İnce ince doğradığınız taze soğanları da ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Tuzunu ilave edip, karıştırın. Sebzeler iyice piştiğinde üstüne yumurtaları kırın ve karıştırın.

Yumurtalar pişince altını kapatın, ılıklaşmaya bırakın.

Ardından elinizle şekillendirip, servis tabağına alın ve servis edin.

