



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PIRASA KAVURMASI

1 kg pırasa
1 yeşil soğan ve taze sarımsak yaprakları
1 çorba Kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
3 Adet yumurta
1 kase yoğurt
Tuz
Karabiber

Pırasaları incecik doğrayın. Sıvıyağ ve tereyağında kavurun. Rengi dönünce üzerine doğranmış salça, taze soğan ve sarımsağı doğayarak ekleyin. Tuzunu ve karabiberini de ekleyin. Pişince üzerine yumurtaları kırın. Yumurtalar pişince servis tabağına çıkarın. Ortasını açarak yoğurt ile servis yapın.