



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI REZENE

<https://migros.com.tr>

5 adet saıplarıyla beraber rezene  
3 yumurta  
120 gr. rende mozerella peyniri  
Tuz  
Karabiber

Rezeneleri ince ince kıyın, saıplarını da aynı şekilde ince ince kıyın daha çabuk pişmeleri için, ardından tavada rezeneler yumuşayınca kadar kavurun. Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın, tuz karabiber ekleyip tatlandırın. İçine mozzarella peynirini ekleyin ve tavaya dökün, üzerine kapak kapatıp kısık ateşte pişirin, dilimleyip servis edin.

