



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI SEBZE

Malzemeler:

300 gr. patates
2-3 adet soğan
20 gr. margarin
1 yemek kaşığı köri
300 gr. bezelye
6 adet yumurta
1-2 yemek kaşığı nişasta
Acı kırmızıbiber
Tuz

Yapılışı:

Patatesler soyulup tuzlu suda haşlanır. Soğanlar soyulup ince ince kıyılır. Soğanlar yağda pembeleşene kadar kavrulur. Bezelyeler ilave edilerek 1 su bardağı su ile 5 dk. kısık ateşte kaynatılır. Yumurtalar 6 dk. haşlanır. Haşlandıktan sonra soyularak altı dilime ayrılır (boyuna) patatesler rendelenerek servis tabağına konulur. Bezelye ve soğanın içine nişasta ilave edilir ve koyulaşana kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Tuz ve acı kırmızıbiber ilave edilerek iyice karıştırılır. Hazırlanan sos patateslerin ortasına gelecek şekilde üzerine dökülür. Ardından dilimlenmiş yumurtalarla üzeri süslenir.
