



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI TOMARA KAVURMASI (TRABZON)

500 gram tomara
1 adet soğan
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz, pul biber
3 yemek kaşığı margarin

Tavaya margarin alınır, yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur ve yumurtalar kırılıp pişirilir. Yumurtalar piştikten sonra doğranmış tomara otları eklenir, karıştırılır tuz ve biberi eklenir. Ocak kısık aya getirilir, kapağı kapalı olarak kısık ateşte bir süre pişirilir. Bu şekilde özellikle sap kısımları daha yumuşak oluyor. Otlar yumuşayınca ocaktan alınır.

