



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI YUMURTA YAĞLAMASI

60 gram tereyağı
4 adet Yumurta (sert haşlanmış)
125 Gram Yoğurt
4 adet küçük salatalık (turşu)
1 Çimdik Biber beyaz toz Biber
1 Çimdik Tuz
1 avuç soğan cücüğü
250 gram fıstık ezmesi

Haşlanan yumurtayı bir kaba rendeleyin içine ince doğranmış frenk soğanı ve ince doğranmış salatalık turşu ile karıştırın. sonra yoğurt yumuşak tereyağını ve fıstık ezmesini ekleyin Tuz ve karabiber serpin. İstedığınız gibi süsleyip servis yapın.