



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RAFADAN ŞOV

5 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yumurtalar rafadan kıvamında haşlanır. Yanı suyun içinde kaynamaya başlayan yumurtalar 40 saniye sonra sudan alınır. Biraz ılıyınca baş kısmından kırılır ve içleri çukur bir kaba boşaltılır. Çatalla sarısı ve beyazı birbirine girecek şekilde ezerek karıştırılır. Daha sonra kekik, pul biber, kimyon ve tuz eklenir. Daha fazla zedelemekten alt-üst edilir ve kahvaltı sofrasına getirilir.