



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARDALYALI ORDÖVR

2 kutu sardalye balığı
4 adet yumurta
2,5 çorba kaşığı tereyağı

Onbeş dakika kaynar suda haşlanmış, 4 adet hazırlap yumurtanın sarı ve beyazını birbirinden ayırdıktan sonra sarı ve beyazlarını ayrı yerlerde ince ince kıyın ve bir tarafa bırakın. Sonra yuvarlak bir tabağın her köşesine üçer adet olmak üzere 2 kutu sardalye balığı döşeyin. Balıkların aralarına, bir sarı, bir beyaz olmak üzere kıyılmış yumurtayı yerleştirin. Tabağın tam orta kısmına da kalıp ile şekillendirilmiş tereyağını oturtuktan sonra servis yapın.