



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA DOLMASI (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yumurta
Maydanoz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Tuz

Yumurtalar haşlanır, haşlandıktan sonra kabukları soyularak yumurtalar dikine ortadan ikiye ayrılıp sarısı ayrı bir kaba alınır, sarıların içine doğranmış maydanoz, karabiber, kırmızı toz biber ve biraz tuz ile yoğrulur. Yoğrulan malzeme ikiye ayrılan yumurta aklarının içine doldurulur. Ayrı bir yerde yumurtaların birbirine yapışmaması için tekrar yumurtanın akına bulanıp sonrada kızgın yağda yumurtalar tek tek kızartılır. Soğuk olarak yenir.

Not: Genellikle Hidrellezde ve yaz mevsiminde yapılmaktadır. Hidrellez etkinliklerine katılan herkese dağıtılmaktadır.

