



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SARILI TEREYAĞI

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
4 katı haşlanmış yumurtanın sarıları (süzgeçten geçirilmiş)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1-2 orba kaşığı taze soğan (kıyılmış)

Küçük bir kasede tereyağı tahta bir kaşıkla, hafif ve krema gibi oluncaya kadar kabartınız. Süzgeçten geçirilmiş yumurta sarılarını tereyağa ekleyip, tuz, biber ve soğanları katarak karıştırınız. Karışımı buzdolabında iyice soğuttuktan sonra, kullanınız.

Not: Yumurta sarılı tereyağı, sandviç ya da kanape üstüne sürülerek yada katı yumurtaları doldurmak için kullanılabilir.