



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 geirilmış)
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 geirilmış 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 sürölerek yada katı yumurtaları doldurmak için kullanılabilir.