



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YUMURTA

Bir sahana yeteri kadar su koyarak ateşte kaynamağa bırakınız. Su sahanda kaynamağa başlayınca yeteri kadar yumurtayı içine kırın. Su, yumurtaların üstünü kaplayacak biçimde olmalıdır. Sonra sahanın kapağını kapatarak pişmeğe bırakınız. Yumurtaların beyazı orta halde pişer pişmez ateşten indirin, yumurtaların sarıları karışmayacak şekilde yavaş yavaş suyunu süzün. Sonra kevgiri kepçe ile yumurtaları bozulmayacak biçimde alıp, bir tabağa diziniz. Üzerine tuz ve biber ekiniz. En iyisi zeytinyağının üstüne limon suyunu gezdirerek sofraya koyun.

© lezzetler.com tarif no:52713 • adı:ZEYTİNYAĞLI YUMURTA • gönderen:Yurdağül Düşsel • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:27