



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANUEZLİ YUMURTA

Malzeme:

8 tane yumurta
8 adet anuez balığı
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım limon suyu
Yarım ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz

Yapılışı:

Yumurtalar katı oluncaya kadar haşlanır. Ve soğuk su altında kabukları soyulur. Ortalarından enine ikiye kesilir ve beyazları bozulmadan sarıları çıkarılıp bir tabağı konur. Anuez balıklarının kılçıkları çıkarıldıktan sonra, ince ince kıyılır. Sonra kıyılmış bu balıklara, tereyağı, limon suyu, tuz biber ve ince kıyılmış maydanoz katılarak iyice halledilir ve yumurta sarıları da bu karışıma katılarak hepsi tekrar iyice karıştırılır. Boş kalan yumurta beyazlarının ileri üstte bombe yapacak şekilde bu hazırlanan i ile doldurulur. Tabakta düz durabilmeleri için yarım yumurta beyazlarının altları düz olarak ince ve keskin bir bıçak ile kesilmelidir. Doldurulmuş kısımlar üste gelecek şekilde yumurtalar tabağı yerleştirilerek servis yapılır.