



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR TABAĐI

2 yumurta akı
1 damat kuzukulađı
1 demet nane
1 demet roka
1 demet tere
1 limon
Zeytinyađı
100 gram beyaz peynir

Kuzukulağını, naneyi, rokayı ve tereyi bol suda yıkayın. Üzerine sirke döküp 5 dakika suyun içinde bekletip daha sonra tekrar yıkayıp süzün. Bu arada yumurta aklarını bir kabın içinde çırpın. Tavada az yağda 3 dakika yumurta aklarını pişirip üzerine peynir ekleyip ocaktan alın. Yeşillikleri irice doğrayıp servis tabaklarına alın. Daha sonra üzerine pişirdiğiniz yumurta beyazlarını ekleyip zeytinyağı gezdirip ikram edin. Dolmalık fıstık kavurup üzerine serpebilirsiniz.