



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI YUMURTA

8 katı haşlanmış yumurta (irice doğranmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)
1 çorba kaşığı toz hardal
250 gr ayıklanmış beyaz etli balık
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
250 gr (1 su bardağı) krema
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Orta boy bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, yumurta, soğan, toz hardal, balık, tuz ve biberi ekleyip karıştırınız. Kremayı katıp karıştırdıktan sonra, karışımı 5-6 dakika, biraz koyulaşana kadar ısıtınız. Izgaranızı iyice kızdırınız.

Yumurta karışımını orta boy, ateşe dayanıklı bir cam kaba aktarıp üstüne peyniri serperek ızgaraya sürünüz. 2-3 dakika, üstü nar gibi kızarana kadar pişirdikten sonra, kabı ızgaradan alarak servis ediniz.

[ML® Balıklı Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Balıklı Yumurta Videosu](#)