



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PEYNİRLİ YUMURTA DOLMASI

1 yemek kaşığı margarin
5 adet yumurta
75 gr beyaz peynir
1 yemek kaşığı hardal
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 çay kaşığı tuz

Yumurtalar 9 dakika haşlanır. Soğuk suya alınır ve kabukları soyulur. Bir iplik ile ortalarından uzunlamasına kesilen yumurtaların sarıları çıkartılıp bir kaseye alınır. Kasedeki sarılara 1 yemek kaşığı sana ekmek üstü, beyaz peynir, hardal, limon suyu, kırmızı biber, tuz eklenip karıştırılır. Sıkma aleti ile beyaz yumurtaların içine hazırlanan malzeme sıkılır.