



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ YUMURTA

4 adet yumurta
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı acı biber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz, karabiber
Yarım limon suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle yumurtaları haşlayın. Daha sonra soyup dilimleyin ve servis tabağına alın. Üzeri için zeytinyağı, limon suyu ve baharatları bir kabin içinde karıştırıp yumurtaların üzerine gezdirin. İsteyen zerdeçal da ekleyebilir.