



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPILMIŐ YUMURTA

3 yumurta
1 tatlı kaőığı tereyağı
3 orba kaőığı krema
1,5 çay kaőığı tuz
Servis için:
Taze soğan
Karabiber

Tavanın altını açıp iyice ısıtın.
Yumurtaları derin bir kasede sarısı ve beyazı kaynaőana dek iyice çırpın.
Yumurtalara 1 ay kaőığı tuz ilave edin.
Kremayı yumurtalara ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
Tereyağını kızgın tavada eritip her tarafa iyice yayın.
Yumurtayı tavaya dökünve altı piőmeye başlayınca kenardan ortaya doğru sıyırarak yumurtayı karıştırın.
Yarım ay kaőığı daha tuz ekleyip yumurtanız iyice piőmeden tavayı ocaktan alın.
Yumurta kendi sıcakıyla biraz daha piőecektir.
ırpılmış yumurtanızı tavadan alıp üzerine karabiber ve ince kıyılmış taze soğan serpin.
Yanında kızarmış ekmekle sıcak servis edin.

