



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPILMIŞ YUMURTA

3 yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı krema
1,5 çay kaşığı tuz
Servis için:
Taze soğan
Karabiber

Tavanın altını açıp iyice ısıtın.
Yumurtaları derin bir kasede sarısı ve beyazı kaynaşana dek iyice çırpın.
Yumurtalara 1 çay kaşığı 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 pişmeye başlayınca kenardan ortaya doğru sıyırarak yumurtayı karıştırın.
Yarım çay kaşığı daha tuz ekleyip yumurtanız iyice pişmeden tavayı ocaktan alın.
Yumurta kendi sıcaklığıyla biraz daha pişecektir.
Çırpılmış yumurtanızı tavadan alıp üzerine karabiber ve ince kıyılmış taze soğan serpin.
Yanında kızarmış ekmekle sıcacık servis edin.

