



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPILMIŞ YUMURTA

<https://www.milliyet.com.tr>

Yumurtaları bir kasede tuz, karabiber ve seçtiğiniz diğer otlar veya baharatlarla karıştırırken, düşük-orta ateşte bir tavada tereyağı veya zeytinyağını eritin. Hazır yumurta karışımınızı tavaya dökün ve hızlı bir şekilde karıştırmaya başlayın.

Yumurtanızın daha kıvamlı yumuşak olması ve tavanızı kazırken zarar görmemesi için plastik bir spatula kullanmanızı öneririz.

Daha sonra yumurtaları ocaktan alın ve servis tabağına ekleyin. Bu sürede hızlı servis etmeniz gerekiyor yoksa yumurta kendi içinde pişmeye devam edecektir.

