



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖKELEKLİ YUMURTA

250 gr çökelek
2 orba kaşığı tereyağ
2 adet yumurta

Küçük bir tavada tereyağını eritip bir kaç dakika köpürtün. Erittięiniz tereyağını ocaktan alıp başka bir kalıba boşaltın. Çökeleęi aynı tavaya koyup eriyinceye kadar kaynatın. 2 adet yumurtayı çökeleğin üzerine kırıp tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Yumurtalar pişince daha önceden kızdırdığınız tereyağını üzerine gezdirip servis yapın.