



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEVILED EGGS (İRLANDA)

6 adet yumurta
4 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı hardal
6 adet kornişon turşu
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı limon suyu
6 dal dereotu
5-6 yaprak maydanoz

Yumurtaları katı olacak şekilde 12 dakika kadar haşlayın.
Soyup ikiye bölün ve sarılarını çıkarıp bir kaseye alın.
Bir çatal yardımıyla ezip püre haline getirin.
Robottan geçirdiğiniz turşu, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz ve diğer malzemeleri yumurtalara ekleyin.
Tüm malzemeyi harmanlayıp bir sıkma torbasına doldurun.
Hazırladığınız harcı yumurta beyazlarının ortasındaki çukurlara sıkma torbasıyla doldurun.
Üzerini toz biber ve kıyılmış dereotuyla serpip servis edin.

Not: Deviled eggs, daha çok İrlanda, İngiltere, ABD gibi ülkelerde soğuk başlangıç ya da parti atıştırmalığı olarak sık sık tüketilen bir tür acılı yumurta dolmasıdır.

