



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEVILLED EGGS

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

8 adet yumurta  
2 çorba kaşığı mayonez  
1 çay kaşığı hardal  
1 çay kaşığı acı toz kırmızıbiber  
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber  
3-4 dal taze kekik  
Tuz  
Karabiber

Yumurtaları üzerlerini bir-iki parmak geçecek kadar su ile derin bir tencereye koyun. 8-9 dakika katı olacak şekilde haşlayın. Yumurtaları soğuk suyun altında soğuyana kadar bekletin. Yumurtaların kabuklarını dikkatli bir şekilde soyun, uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Bir çay kaşığı yardımı ile sarılarını bir kaptan toplayın. Beyazları düz bir tabağa dizin. Yumurta sarılarına mayonez, hardal, tuz, karabiber ve toz kırmızıbiber ekleyip iyice karıştırın. Bir sıkma torbası ile yumurta sarısı karışımını beyazların içine yerleştirin. Taze kekik yaprakları ve toz kırmızıbiber ile servis yapın

