



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLDURULMUŞ YUMURTA

6 Yumurta
1 çorba kaşığı çiğ Krema
2 Salatalık
1/2 demet Dereotu
Biraz tuz, karabiber
8-10 tane sıvıyağ
Biberli yeşil zeytin

Yumurtaları kaynar suda 10 dakika kaynatın. Soğuk suda beklettikten sonra kabuklarını soyun. Hepsini uzunlamasına ikiye kesip, sarılarını çıkarın. Sarıları bir kaba aktarın. Üzerine çiğ kremayı, sirkeyi, zeytinyağını, karabiberi ve tuzu ekleyin. Çatalla iyice ezin. Karışımı yumurtaların içine doldurun. Doldurulmuş tarafları üste gelecek şekilde servis tabağına dizin. Yeşil zeytinle süsleyin. Salatalık ve mayonezle birlikte servis yapın.