



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME YUMURTA

Malzeme:

1 yumurta

1 ay kaşığı zeytinyağı

karabiber

tuz

kırmızı toz biber.

Yapılışı:

Yumurtaları içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, dikiş ipliği veya çok keskin bir bıçak ile sarılarını bozmadan herbirini uzunlamasına dörde bölün. Üzerlerine tuz ve karabiber serptikten sonra zeytinyağını gezdirin, kırmızı biber ekerek sofraya getirin. Bu ezmeyi hazırlamak için yumurtaların iyice soğumasını beklemek gerekmez. Sıcak yumurta, zeytinyağı ve baharat bileşiminin aroması daha kuvvetli olmaktadır