



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YUMURTA

8 adet haşlanmış yumurta
2 adet yumurta sarısı
60 gr. ekmek içi
4 orba kaşığı kıyılmış maydanoz ve dereotu
60 gr. gravyer peyniri
60 gr. yumuşak tereyağı
1 orba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber

Yumurta sarılarını çırpın. Ekmek içi ile karıştırın. Haşlanmış yumurtaların kabuklarını soyup, ikiye bölün. Yumurtaların sarılarını çıkartın ve ekmekleri yumurta ile karıştırın. Maydanoz, dereotu ve peyniri de katıp, bir kaba koyun. Yarisını tereyağı ile karıştırın. Yoęurdu katın. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Malzemenin diğer yarisını boşaltılmış yumurta beyazlarının içine doldurun. Kalanı yağlanmış bir tepsinin altına yayın. Doldurulmuş yumurtaları üzerine dizin. Sıcak fırından 5-6 dakika pişirin. Hemen servis yapın.