



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HARİKA HANIM YUMURTASI

MALZEMESİ:

4 adet yumurta
400 gr. tulum peyniri
60 gr. tereyağı
Yeterince tuz
Karabiber
Kıyılmış maydanoz
Kırmızı pul biber

YAPILIŞI:

Ateşe dayanıklı dört porselen kabın içini tereyağı ile yağlayınız. Tulum peynirini dörde bölüp içlerine koyunuz. Peyniri bir çatala iyice eziniz. Ocağın üzerine amyant bir levha koyup tek tek kapları ocağın üzerine alınız. Hafif ateşte önce peynirleri pişiriniz. Ortasında bir yuva açıp yumurtayı kırınız. Sarıyı bozmadan beyazı çatalın ucuyla peynirlere karıştırınız. Dibi tutmasın diye peyniri çatala sık sık karıştırınız. Sarının üzerine karabiber, peynirin üzerine kırmızı pul biber ekiniz. En son ateşten indirdikten sonra sarının etrafını ince kıyılmış maydanozla süsleyiniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.
