



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI YUMURTA

8 yumurta
2 limonun suyu
16 kaşık turna balığı yumurtası
1/2 bardak zeytinyağı

Yumurtaları içinde soğuk su bulunan bir tencereye koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Su kaynamaya başlayınca dokuz dakika beklemeli. Sonra kabı ateşten indirip içindeki suyu dökmeli ve yerine soğuk su doldurmalı. Yumurtalar soğuyunca kabuklarını soyup her yumurtayı uzunlamasına ikiye bölmeli. Yumurtaların sarılarını ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve bir kenara bırakmalı. Turna balığı yumurtalarını azar azar katılan zeytinyağı ve limon suyuyla çırparak birbirine iyice yedirmeli. Sonra bununla yumurtaların içlerini doldurmalı ve içi dolmuş yumurtaları bir servis tabağına yan yana dizmeli.

Yumurtaların ezilmiş sarılarını da üzerlerine koyduktan sonra tabağı buzdolabına kaldırıp servis vaktine kadar orada tutmalı.

İsteyenler bu yumurta sarılarının üstüne birer parça zeytin ezmesi de koyabilirler.