



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ YUMURTASI

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
4 adet dana sosis
1/4 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
Tuz
Karabiber
Bulamak için:
2 adet yumurta
5-6 çorba kaşığı un
5-6 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek içi
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Yumurtaları 5-6 dakika haşlayın. Pişmelerini durdurmak için akan suyun altında birkaç dakika bekletin. Dikkatli bir şekilde kabuklarını soyun. Dana sosileri robottan geçirin. İçine ince kıyılmış maydanoz, hardal ve baharatları ekleyip, homojen bir karışım elde edin. Sosisli karışımı 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı elinizle açarak ortalarına 1'er adet haşlanmış yumurta koyun ve dikkatli bir şekilde kapatın. Sosisli karışımla kapladığınız yumurtaları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en sonda robottan çekilmiş ekmek içine bulayın. Kızgın yağda renkleri altın sarısı olana dek 6-7 dakika kızartıp sıcak servis yapın.

