



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKOÇ USULÜ YUMURTA

350 gr. yağsız kıyma
5 adet yumurta
Un
Kuru ekmek kırıntısı
Sıvıyağ
Tuz

4 yumurtayı 10 dakika kadar kaynatın, soğutun ve soyup una bulayın. Kıymayı yumurtalara eşit biçimde taksim edip, yumurtaları etin içine sarın. Bir çiğ yumurtayı çirpin. Etle sarılan yumurtaları, önce yumurtaya sonra ekmek kırıntısına bulayın. Kırıntıları elinizle iyice sıkıştırarak ete yapıştırın. Kızdırılmış yağda yumurtalı eti pembeleşinceye kadar kızartın. Tuzunu ekin.