



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ DOLDURULMUŞ YUMURTA

Malzemesi:

12 adet yumurta
4 yumurta sarısı
yarım su bardağı zeytinyağı
60 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı kıyılmış nane
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
60 gr. kuru üzüm
Karabiber
3 çorba kaşığı portakal veya üzüm suyu

Hazırlanışı:

Zeytinyağını bir tavada eritin. Yumurtaları dörder dörder bu yağa kırın. Kısık ateşte pişirirken, tavadaki yağ yavaş yavaş yumurtaların üzerine dökün. Yumurta sarıları iyice piştikten sonra yumurtaları tavadan çıkartın. Bütün yumurtalar piştikten sonra, yumurta sarılarını keskin bir bıçak ile oyarak beyazlarından ayırın. Bir kabın içine koyun. Üzerine 1 yumurta sarısı kırın. Peyniri, naneyi, üzümü, maydanozu ve karabiberi katıp karıştırın. Bu karışımı içi boşaltılmış yumurta beyazlarının içine doldurun ve yumurtaları fırına koyarak 5 dakika pişirip servis yapın.