



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ YUMURTA

- 1 Kalıpların alt kısmına biraz jöle koyarak buzdolabında dondurun. Jambon ya da maydanozla süsleyiniz.
 - 2 Yumurtaları kaynamış suda kabuksuz pişirin, bir peçetenin üstüne koyarak süzün, keserek şekil verin ve yavaşça kalıplara yerleştiriniz.
 - 3 Kalıpları jöle ile doldurmayı tamamlayın. Tekrar buzuğa koyun ve tamamen donduğuna emin olmadan kalıplardan çıkartmayınız.
 - 4 Kalıpları ılık suya sokun, böylece kalıplardan çıkartınız. Yumurtalar sert haşlanmışsa, süslerinizi yumurtanın üstüne yapınız.
-