



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI YUMURTASI

4 adet yumurta
1 demet roka
5 adet küçük domates
Tane karabiber, pul biber ve zerdeçal
Tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu

Yumurtaları suya koyup kayısı kıvamında oluncaya kara haşlayın. İşin sırrı kaynamaya başlayınca 100?e kadar sayıp yumurtaları alıp soğuk suya koyun ki pişmesi dursun. Yıkanmış rokalar ya da başka yeşilliklerle servis tabağına alıp üzerini limonsuyu, zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırın. Yumurtaları soyup dilimleyin ve sıcak olarak kahvaltıda ikram edin.

