



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KALAMAR YUMURTASI

2 kişilik  
2 adet kalamar yumurtası  
4 çorba kaşığı mayonez  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 diş sarımsak  
1 tutam karabiber  
tuz

Bol su ile yıkadığınız yumurtaları güvece yerleştirin. Ayrı bir kaptaki 4 çorba kaşığı mayonezi, 1 tatlı kaşığı sirkeyi, dövülmüş 1 diş sarımsağı, 1 tutam karabiberi ve yeterince tuzu karıştırın. Yumurtaların üzerine dökün. Fırında 5-6 dakika pişirip, servis yapın.