



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI KIVAMLI YUMURTA

- 1 Derin bir kabı, orta hararetli ateş üzerine alın ve buzdolabından 1 saat önce çıkmış yumurtaları kaşık yardımıyla suya bırakın.
- 2 Kabarcıklar akmaya başladığında; küçük yumurtalar için 2, orta büyüklükteki yumurtalar içinse 3 dakika pişirin.
- 3 Bir süzgeçle yumurtaları sudan çıkarıp, hızlı bir biçimde soğuk suya tutun. Çok uzun bekletmeyin ki yumurtanın içi sıcak kalsın.
- 4 Yumurtanın üst kısmını, yumurta kesici ile kesin ya da bıçakla kırıp soyun. Tereyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırabilirsiniz.



Fotoğraf "azra güven" tarafından gönderildi. 02.09.2020