



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KAYISI HAŞLANMIŞ YUMURTA

<https://acunn.com>

2-3 adet yumurta

Su

Tuz

3-4 adet kayısı

Kayısı haşlanmış yumurta denilince akıllara kayısı kıvamında yumurta haşlamak gelir.

Yumurtaları ilk önce yıkayıp temizledikten sonra içi su dolu tencereye alıp ortalama 2-3 dakika kadar haşlamanız kayısı yumurta için yeterli olacaktır.

Ocaktan aldığınız yumurtaları soğuduktan sonra kesme tahtasında ikiye bölün ve tabağınıza yine ikiye böldüğünüz kayısılar ile birlikte düzgünce yerleştirin.

Üzerine bir tutam tuz serpererek servis edebilirsiniz.
