



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZGIN YAĞDA YUMURTA

Biraz çukur bir tavanın içine 1-2 cm. yükseklikte ayçiçeği yağını doldurun. Yağı ısıtın ve yumurtayı yağa kırın. Yağın yumurtanın üzerini örtmesi için, tavayı hemen hafifçe eğin. Bir kaşık ile yumurta akını tavanın alt kısmından kaldırın, ve yumurta akını, yumurta sarısının üzerine itin. Böylece yumurta sarısı yumuşak kalacaktır. Yumurta akı pişince, yumurtayı bir süzgeç ile yağdan çıkarın. Yumurtayı tuz ve karabiber ile tadlandırıp, kızarmış ekmek dilimi üzerinde hemen servis yapın.

Not: Kızgın yağda pişirilen yumurtanın pişme süresi ortalama 1 dakika sürer. Ancak bu süre içinde tek bir yumurta pişirilmelidir. Yağın çok yüksek ısı olduğu için yumurta akı, yumurta sarısının üzerine çekilmelidir. Aksi takdirde yumurta sarısı çok sert olur. Yumurta tavaya atılmadan önce, tavadaki yağın iyice kızdırılması gereklidir.