



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖRİLİ YUMURTA

<https://www.kotanyi.com>

Dört Kişilik:

4 Yumurta

1 çay kaşığı Kotányi Köri Harcı

2 küçük soğan

3 yemek kaşığı mayonez

Kotányi sarımsak tozu,

Tuz, Kotányi karabiber

Yumurta salatası için:

180 g konserve karışık sebze süzölmüş

125 g yoğurt

Yumurta altına:

tam tahıllı ekmeğ ve salamura balık fileto

Mimoza yumurta:

4 Yumurtayı katı haşlayın, ikiye bölün. Yumurtanın sarısını çıkartın ve 3 YK mayonez, baharatlar, soğan ve tuzla tatlandırın. Son olarak yumurta akı yarılarını karışımla doldurun.

Yumurta Salatası:

4 Yumurtayı katı haşlayın. Yumurtaları küp halinde doğrayın ve 3YK mayonez, yoğurt, baharatlar, soğan ve tuzla tatlandırın. Karışık sebzeyi karışıma ekleyin ve servis edin.

Yumurta ezmezi:

4 Yumurtayı katı haşlayın. Yumurtaları küp halinde doğrayın ve 3YK mayonez, baharatlar, soğan ve tuzla tatlandırın. Ezme, salamura abalık filetosu ile süslenmiş bir dilim tam tahıllı ekmeğ üzerinde mükemmel bir lezzet sunar.