



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KÖRİLİ YUMURTA

8 yumurta  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı hardal tohumu  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı zencefil  
1 küçük soğan  
1 tatlı kaşığı kimyon  
2 çorba kaşığı köri  
yarım tatlı kaşığı tane kakule  
2 domates  
1 tatlı kaşığı şeker  
yarım su bardağı su

Zeytinyağını orta ateşte ısıtıp, yumurtaları yumurtaları karıştırarak kızartın. Tencerede yağın 1 çorba kaşığını tekrar ısıtın, bu yağda hardal tohumunu üzeri kapalı olarak yüksek ateşte 30 saniye pişirin. Sarımsak, zencefil ve soğanı ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Kimyon, köri, kakule, domates, şeker ve suyu karıştırarak ilave edin, sos kaynayınca üzerine yumurtaları ilave edin ve ısıyı düşürün, üzeri kapalı olarak 5 dakika ağır ağır pişirin.

---