



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ YUMURTA DOLMASI

- 4 adet yumurta
- 1 baş maydanoz
- 2 3 dal taze soğan
- 2 3 yemek kaşığı krem peynir
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 fiske tuz
- 1 fiske karabiber
- 1 fiske pul biber

Yumurtaları haşlayın.

Maydanozu ve yeşil soğanı çok ince kıyın.

Haşlanmış yumurtaları soyduktan sonra ortadan ikiye bölün.

Sarılarını yumurtaların içinden çıkararak maydanoz , yeşil soğan,krem peynir, bir miktar sanayağı ve baharatlarla birlikte karıştırdıktan sonra bir tatlı kaşığı yardımıyla yumurtaların içine doldurun ve servis edin.



Fotoğraf "boyalı" tarafından gönderildi. 10.04.2015