



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOP YUMURTA DOLMASI

10 veya 12 lop yumurtanın üstünden biraz yarıp içinden sarısını çıkarınız. Bu çıkan sarılara 3 çiğ yumurta sarısı, kıyılmış ançuez, taze soğan, biraz biber, ekmek içi ilâvesiyle havanda ezip beyazların içine doldurunuz. Sonra kalan harcı yumurta sahanına döşeyip üzerine yumurtaları diziniz. Bundan sonra üstüne erimiş sıcak tereyağı gezdirip 20 dakika ısı ortalı fırında tutunuz. Sonra fırından alıp sıcak servis yapınız.