



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERMER YUMURTALAR

<https://www.sabah.com.tr>

8 adet yumurta  
1.5 litre su  
2 çorba kaşığı seylan çayı  
2-3 dilim taze zencefil  
1 adet yıldız anason  
1 adet çubuk tarçın  
1 çorba kaşığı tane karabiber  
2-3 adet defne yaprağı  
2 çay kaşığı tozşeker  
1/2 çay bardağı soya sosu

Yumurtaları derin bir tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ekleyip katı olacak şekilde pişirin. Soğumaları için soğuk su altında birkaç dakika bekletin. Tencereye 1.5 litre kadar su koyun ve haşlanmış yumurtalar hariç tüm malzemeyi ekleyerek kaynatın. Bu sırada yumurtaların kabuklarını bir kaşık yardımı ile iyice kırın. Kabuğun yumurtadan ayrılmasına dikkat edin. Kabuklarını kırdığınız yumurtaları kaynamakta olan suya atın ve 1 saat kısık ateşte kaynatın. Yumurtaları kabuklarını soyarak servis yapın.

