



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRÜMCEK YUMURTALAR

6 adet yumurta
20 adet zeytin
3 kaşık tereyağı
1 yemek kaşığı labne peyniri

Yumurtaları katı kıvamda haşlayıp soğutuyoruz, soğukken hem kesmesi hem şekil vermek daha kolay. Zeytinleri çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölüyoruz bunlar örümceğimizin kafası olacak. Ayakları içinde zeytinleri şerit halinde kesiyoruz fakat kalın olmasın güzel durmuyor. Kabuklarını soyduğumuz yumurtaları ikiye bölüp içlerini bir kaseye çıkarıyor ve 1 yemek kaşığı kadar labne tereyağı ve tuzla karıştırıyoruz. Tatlı kaşığı ile top şeklinde aldığımız harcı tekrar yumurtalara eşit miktarda paylaşıyoruz. En son kafası ve ayaklarını yerleştirip servise hazır hale getiriyoruz.

