



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PADIŞAH YUMURTASI

4 yumurta
150 gr. margarin
2,5 su bardağı su
1 çay kaşığı kadar tuz
1,5 çay kaşığı pulbiber

Öncelikle küçük bir tavaya suyu koyup kaynatıyoruz. Su kaynadıktan sonra yumurtaları içine kırıyoruz. Yumurtaları tamamiyle pişiriyoruz. Yumurtalar piştikten sonra servis yapacağımız tabağa alıyoruz ve son olarak tavaya margarini koyup eritiyoruz. Hafif kızarıırken pul biberini de koyup kızartıyoruz ve son olarak yumurtaların üzerine döküyoruz. Tuzu da üzerine serpiyoruz ve servise hazır.
