



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİLLİ YUMURTA (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

2 kalıp dut pestili
1 kaşık tereyağı veya tuzsuz tereyağı
3 adet yumurta

Pestiller küçük parçalara bölünerek ılık suda beş dakika bekletilip süzgece dökülür.
Süzgeçten alınan pestiller temiz bir bezin arasına koyularak suyu alınır.
Bir tavada tereyağı eritilip pestiller içine atılır ve kavrulur.
Daha sonra yumurtalar kırılıp karıştırılır.
