



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PESTİLLİ YUMURTA

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

2 Avuç Pestil

1 Adet yumurta

Pestilleri doğrayıp ıslatın sonrada tavaya sana margarini koyun, sana margarin eridikten sonra pestilleri ekleyin biraz yağda çevirin ve yumurtaları kırın. Bu arada eğer pestiller fazla kuruyrsa ılık suda biraz bekletebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:77749 • adı:Pestilli Yumurta • gönderen:baldaılası • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:30