



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAFADAN YUMURTA

2 adet yumurta
yarım çay kaşığı tereyağı
Tuz
Su
Karabiber

Yumurtalar su dolu bir kapta ateşe konur. atlamaması için bir tutam tuz konur. Su kabarcıklar çıkararak kaynamaya başladıktan bir dakika kadar sonra ocaktan indirilir. Birkaç defa soğuk sudan geçirilerek ılıması için bir kenara bırakılır. Yumurtaların baş tarafı kapak gibi açılır içine kızdırılmış tereyağı, tuz ve karabiber konarak servis yapılır.

