



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE ORDÖVR

2 kutu sardalye balığı
50 gram tereyağı (2.5 çorba kaşığı)
4 adet yumurta

- 1) On beş dakika kaynar suda haşlanmış 4 adet hazırlanmış yumurtanın, sarı ve beyazını birbirlerinden ayırdıktan sonra, sarı ve beyazı ayrı ayrı yerlerde, ince kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
- 2) Sonra yuvarlak bir tabağın her bir köşesine üçer adet hesabile 2 kutu sardalye balığını döşedikten sonra balıkların aralarına, yani tabağın boş kısımlarına da, bir sarı, bir beyaz olmak üzere, kıyılmış yumurtayı yerleştirmeli ve tabağın tam orta kısmına da yağ saran âlet veya kalıp ile şekillendirilmiş olarak 50 gram tereyağını oturtuktan sonra servis yapılmalıdır.