



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE YUMURTA GARNİTÜRÜ

- 1) Yumurtayı haşlayınız ve soğutunuz. Kabuklarını soyup yumurta keseceği ile ortadan 2'ye ayırınız. Devrilmemesi için altından kesilen küçük dilimleri alıp bir tabağa veya tepsiye oturtunuz.
- 2) Tam ortasına süsleme malzemelerinden birisiyle küçük bir dekor yapınız veya sade bırakıp üzerine fırçayla soğuk kestirilmiş jelatin sürünüz.

Not: Yumurtayı dikkatli haşlarsanız beyaz ve sarı iki güzel renk meydana çıkar. Fazla kaynatırsanız sarısı siyahlaşır ve zevksiz olur.
