



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHANDA YUMURTA

12 adet yumurta

120 gram sadeyağ ya da 120 gram margarin (6 çorba kaşığı)

Tuz

Biber

1 Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap ya da sahana 6 silme çorba kaşığı margarin ya da sadeyağ koyarak, yağı kararmadan kızdırman ve kızdırılmış yağa 12 adet de yumurta kırdıktan sonra üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurta akları pişip de beyazlanıncaya kadar çok kuvvetli olmayan ateşte aşağı yukarı 3 dakika pişirmelidir.

2 Sonra yumurtaları ateşten alarak, kenarlarını bıçakla hafifçe sıyırılmalı Ve kaydırmak suretiyle tabağa aldıktan sonra servis yapılmalıdır. (Tabağa aldıktan sonra üstlerine 20 gram kadar tereyağı ile bir miktar karabiber konabilir.)

[ML® Yağda Yumurta için tıklayın](#)