



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI KATI YUMURTA

- 4 adet yumurta
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay bardađı su

Yumurtalar katı olarak haşlanır ve kabukları soyulur. Her biri boyuna kesilir. Tavaya tereyağı konur, salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Bir kaç dakika kavrulur. Su eklenir ve bir taşım kaynatılır. Sonra yumurtaların kesik kısımları alta gelecek şekilde tavaya yerleştirilir. Kapak kapatılır ve 5 dakika pişirilir.
