



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA YUMURTANIN ISININ AYARLANMASI

Yumurtalar az yağda pişirilmek istendiğinde, ısı sadece alttan geleceği için, yumurtaların üst kısımları pişmeyecektir. Üst kısımdaki yumurta akı tabakasının da, yumurtanın altı yanmadan pişmesi için, tavanın veya sahanın üzerine bir kapak kapatmak gerekecektir.

Kısık veya orta dereceli ateşte tereyağı veya margarini eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca, yumurtaları tavaya tek tek kırın. Küçük tavalara fazla sayıda yumurta kırmamak ve yumurta akları için yeterince yer bırakmak gereklidir.

Tavayı hafifçe eğin ve tavanın kenarındaki yağı bir kaşık ile alarak yumurtaların üzerine dökün. Bu arada ateşin çok kısık olması gereklidir.

Yumurtaların üstlerinin de altları gibi iyi pişmesi için, ateşi kısıktan sonra, tavanın üzerine bir kapak kapatın. Bir dakika sonra kapak açılabilir. Yumurtalar pişmiştir.

Tavayı ateşten indirin. Hafifçe sallayarak yumurtaların tavanın alt kısmından kurtulmasını sağlayın. Sonra tavayı yavaşça yano yatırın ve yumurtaları servis tabağına kaydırın. İsteğinize göre, tuz ve karabiber ile tadlandırıp servis yapın.
