



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YUMURTA KAPAMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

Kişi sayısı kadar yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Pul biber
Kekik ya da nane
Karabiber

Yumurtaları katı kıvamda olacak şekilde haşlayıp kabuklarını soyun. Sonra boydan düzgünce keserek ikiye ayırın.

Bir tavaya tereyağını ve diğer bütün baharatları koyup ocağa alın, tereyağı eriyene kadar bekleyin. Yumurtaların sarıları altta kalacak şekilde tavaya dizin. 2 dakika kadar fokurdutıp kaşıkla yumurtaların üzerine tereyağı ve baharat karışımını gezdirin. Baharatlar yanmadan ocağı kapatın ve sıcak servis edin. Ocaktan aldıktan sonra üzerine isterseniz taze nane ya da maydanoz ekleyebilirsiniz.

