



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YUMURTA KAPAMA

2 adet yumurta
1/2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 çay kaşığı kuru nane
Tuz

Yumurtalarınızı yıkadıktan sonra küçük derin bir tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar da su ilave edin. Yumurtaları katılaşmaya kadar (7-10 dakika) Daha sonra haşladığınız yumurtayı soğumaya bırakın. Haşladığınız yumurtaların kabuklarını soyduktan sonra boylamasına ortadan ikiye kesin. Daha sonra küçük bir tavaya tereyağını koyup, eritin. Üzerine kırmızı toz biberi ekleyip, karıştırın. Yumurtaların iç kısımları alta gelecek şekilde tavaya koyun. Üzerine tuz, nane ve kırmızı pulbiber serpiştirin. 2-3 dakika kısık ateşte pişirin. Hazırladığınız yumurtaları sıcak servis edin.

