



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YUMURTA KAPAMA

<https://www.sabah.com.tr>

Yumurta (kişi sayısına göre)
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Pul biber
Nane
Toz kırmızı biber

Yumurtaları haşlıyoruz, ortadan ikiye bölüyoruz. Tereyağını eritiyoruz, baharatları ekliyoruz. En son yumurtaları kesilmiş kısmından tereyağına yatırıyoruz. 2-3 dakika daha pişirerek sıcak servis yapıyoruz.