



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YUMURTA KAPAMA

4 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 silme tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
Maydanoz

Öncelikle yumurtalarımızı bir tencereye alalım.
Üzerini geçecek kadar su ekleyerek kaynamaya bırakalım.
Kaynamaya başlayan yumurtalarımızı 8-10 dakika haşlayalım.
Ardından ocaktan alalım ve soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyalım.
Yumurtaları önce 2 parça, ardından 4 parça olacak şekilde dilimleyelim.
Ocağa aldığımız tavaya tereyağını alalım ve erimesini bekleyelim.
Yağ eridikten sonra kırmızı toz biber, pul biber, kekik ve tuzu ekleyerek karıştıralım.
Dilimlediğimiz yumurtaları da tavaya dizelim ve kısık ateşte, çevirerek 2-3 dakika kadar pişirelim.
Pişen yumurta kapamamızın üzerine ince kıyılmış maydanoz serpelim ve servis edelim.

