



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI YUMURTA

1,5 kaşık tereyağı  
6 yumurta  
Tuz  
Karabiber

Yumurta sahanına 1,5 kaşık tereyağını koyun; yumurtaları sahanın değişik yerlerine düzenli olarak kırın. Üzerini kapatıp yumurtaların akları hafifçe beyazlaşınca kadar pişirin tuz ve karabiberini ekleyerek sıcak sıcak sofraya getirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024