



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TEREYAĞLI YUMURTA

8 adet çatal ile çırpılmış yumurta

Tuz

250 gr. küçük parçalar halinde kesilmiş tereyağı

Yumurtaları çırdıktan sonra, biraz tuz ilave edin. Yumurtaları bir tencereye koyun ve çok kısık ateşte pişirin. Yavaş yavaş tereyağı parçalarını ilave edin. Bu arada devamlı olarak çatal ile karıştırmaya devam edin. Bu yemeğin hazırlanışı ortalama 30 dakika sürecektir. Çok kısık ateşte uzun sürede pişirilmesi, yumurtaların yavaş yavaş sertleşmesini ve tereyağını emerek çok lezzetli bir omlet meydana gelmesini sağlamaktadır.

---