



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞDA YUMURTA

4 ADET KÖY VEYA ÇİFTLİK YUMURTASI
SIZMA VEYA EKSTRA EKSTRA ZEYTİN YAĞI VEYA TEREYAĞ
TUZ
KARABİBER

TAVAYA MAKUL MİKTARDA (50 GR) ZEYTİN YAĞI KOYUNUZ, VEYA ÇOK AZ ISITILARAK ERİMESİNİ SAĞLADIĞINIZ TEREYAĞ İÇİNE 2 ADET YUMURTAYI İLAVE EDİNİZ. TUZ VE KARABİBER KOYDUKTAN SONRA TAVANIN CAM KAPAĞINI KAPATIN VE HIZLI ATEŞTE YUMURTANIN BEYAZI PIŞINCEYE KADAR PIŞİRİNİZ. (3 DAKİKA YETER VE SARISI PIŞMESE DAHA İYİ OLUR)

NOT: GEREK TEREYAĞINI GEREK ZEYTİN YAĞINI TAVADA ASLA YAKMADAN YUMURTALARI İLAVE EDİNİZ. ZATEN İŞİN PÜF NOKTASI DA BURASIDIR.DİĞER SIVI VEYA KATI YAĞLAR TAVSİYE EDİLMEZ.

[ML® Yağda Yumurta için tıklayın](#)



Fotoğraf "farah" tarafından gönderildi. 17.09.2020