



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAHUDİ USULÜ HAŞLAMA

THY Skylife, Gökçen Adar

10 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 adet limon suyu
3 adet soğan kabuğu
1 yemek kaşığı çekilmiş kahve
Yeteri kadar su

Tencereye soğan kabukları yerleştirilir, üzerine yumurtalar dizilir.

Tekrar soğan kabukları yumurtaların üzerine örtülür. Tuz ve kahve serpilerek üzerini geçecek şekilde su koyulur. Yaklaşık

3 - 4 saat kısık ateşte pişirilir. Yumurtaların dış beyaz kabukları kahverengileşince, içi değişik bir tat kazanır. Yumurtalar kabuklarından soyulur. İnce ince daire şeklinde kesilir, tabağa dizilir. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirilir.
