



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU (KATIKLI) YUMURTA (KARABÜK)

Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kaynamakta olan suya yumurta ve sarımsak bırakılır. Yumurta pişince suyuyla birlikte bir tabak yoğurdun üzerine dökülür. Üzerine eritilip kızartılmış yağ dökülür. Kaynama suyunun az olmasına dikkat edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:32021 • adı:Yoğurtlu (Katıklı) Yumurta (Karabük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2025 - 08:22