



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA BORANI (TERCAN ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

10 haşlanmış yumurta  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı pulbiber  
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı  
250 gr. yoğurt

Yumurtalar orta büyüklükte bir salata kabına doğranır.

Salça ve pul biber tereyağında kavrulur.

Yumurtaların üzerine önce yoğurt daha sonrada tereyağlı salça sos dökülerek servis edilir.

