



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

5 Adet Yumurta
Yarım Demet Maydanoz
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Toz Kırmızı Biber

Yumurtalardan 4 tanesi suda sıvı kalmayacak şekilde pişirilir, kabukları soyularak tam ortasından iki eşit parçaya ayrılır, sarıları kabın içine alınır, doğranmış maydanoz, karabiber, tuz, toz kırmızı biber ve zeytinyağı ilave edilerek yoğrulur. Hamur haline getirilen yumurtalar, yumurtanın beyaz kısmına doldurulur. 1 yumurta kırılır, çırpılır, doldurulmuş yumurtalar çiğ yumurtaya bulanarak tavada zeytinyağında kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

