



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA DOLMASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Yumurta 6 adet

Un 250 gram

Maydanoz 1 demet

Sıvı yağ ¼ su bardağı

Su 1 su bardağı

Tuz 1 çay kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

5 yumurta katı olarak kaynatılıp kabukları soyulur.

İkişer parçaya bölünür, içlerinden sarıları çıkarılır.

Tuz, karabiber ve maydanoz ile iyice karıştırıp, karışım tekrar yumurta beyazlarının içine yerleştirilir.

Kalan bir yumurta kırılıp iyice çırpılır. Su, tuz ve un ilave edilip, boza kıvamında bir hamur elde edilir. Yumurtalar bu hamura bulanıp kızgın yağda kızartılır.

