



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA DOLMASI (MUDANYA BURSA)

7 adet yumurta
1 avuç maydanoz yaprağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı

Yumurtaların 6 tanesini 9-10 dakika kadar haşlayın.

Kabuklarını soyduğunuz yumurtaları ikiye bölün ve sarılarını bir kaşık yardımıyla çıkarın.

Maydanoz, tuz, karabiber ve pul biberle ezdiğiniz yumurta sarılarını karıştırıp bir harç elde edin.

Harçları yumurta beyazlarının içine sıkı sıkı doldurun.

Tek kalan yumurtayı çırpın. Dolgulu yumurtaların her tarafını çırpılmış yumurtaya bulayın.

Sıvı yağı kızdırıp yumurtaları yağda güzelce kızartın ve kağıt havlunun üzerine çıkarın.

Dilerseniz yumurtanın iç harcı için dereotu, soğan gibi yeşillikler de kullanabilirsiniz.

Dışını sadece yumurtaya değil una veya galeta ununa da bulayabilirsiniz. Un yumuşak, galeta unu ise çıtır çıtır bir sonuç yaratacaktır.

