



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA DOLMASI (MUDANYA BURSA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

6 adet yumurta (dolma için)
1 adet yumurta (kızartma için)
İnce kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
İsteğe bağlı farklı baharatlar veya otlar
Sıvı yağ (kızartmak için)

Bir tencereye su koyarak kaynamaya bırakın.

Su kaynamaya başlayınca, 6 adet yumurtayı suyun içine alın ve orta ateşte yaklaşık 9-10 dakika boyunca haşlayın.

Piştirme işlemi bittikten sonra, yumurtaları soğuk suya alın ve 1-2 dakika bekletip pişme sürecini durdurun. Yumurtaların kabuklarını soyun ve ortadan uzunlamasına ikiye bölün.

İç kısımlarındaki sarıları dikkatlice çıkararak bir kaba alın.

Beyazlarını ayrı bir yerde bekletin. Yumurta sarılarını bir çatalla ezin.

İnce kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, pul biber ve isteğe bağlı olarak farklı baharatlarla karıştırarak homojen bir harç elde edin.

Hazırladığınız harcı, yumurta beyazlarının boş kısımlarına sıkıca doldurun.

Harcın gevşek olmamasına dikkat edin.

Derin bir tavaya 1-2 parmak derinliğinde sıvı yağ koyup orta-yüksek ateşte ısıtın.

Ayrı bir kaptaki 1 adet yumurtayı çirpin.

Doldurulmuş yumurtaları bu çirpilmiş yumurtaya önlü arkalı batırın.

Ardından kızgın yağa alın ve her iki tarafı altın sarısı bir renk alana kadar kızartın.

Kızaran yumurtaları kağıt havlu serili bir tabağa alarak fazla yağın çekmesini sağlayın.

Kahvaltılıklarla birlikte servis ederek sofranızı şenlendirin.

