



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

Haşlanıp, soyulmuş katı yumurtaların iki ucundan birer kapak kesilir, yumurtanın sarısı bir bıçak yardımıyla çıkarılır. Sonra çeşitli tariflere göre hazırlanabilecek içle doldurularak servis yapılır.

Şöyle bir iç de hazırlanabilir: Çıkarılan yumurta sarıları iyice ezilir, ezme durumuna getirilmiş ton balığı konservesi ve bir kaşık ançuez ezmesi katılır, birkaç damla limon suyu, yeteri kadar zeytinyağı ilave ederek iyice kanştırılır ve bu karışım yumurtaların içine doldurulur.
