



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLDURULMUŞ YUMURTA

6 adet yumurta
1 miktar karabiber
1 çorba kaşığı çiğ krema
1 miktar tuz
1 çorba kaşığı sirke
3/4 bardak mayonez
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet yeşil salata

1) Bir tencere içinde kaynamakta olan suya, 6 adet yumurta ilâve ederek bunları on iki dakika haşlamak, sonra da yumurtaların, içinde haşlandıkları suyu dökerek, üstlerine soğuk su ilâve etmeli ve soğumaya bırakmalıdır.
2) Yumurtalar soğuyunca, kabuklarını ayıklamalı, bunların üst sivri kısımlarından bir parmak eninde bir kapak kestikten sonra, yumurtaların beyazlarını yırtmadan gayet itinalı bir surette bir kahve kaşığı ile içlerini, yani sarılarını oymak suretile bir tabağa çıkarmalıdır.
3) Sonra tabağa almış olduğumuz bu yumurta sarılarına, 1 çorba kaşığı çiğ krema, 1 çorba kaşığı sirke, 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 miktar karabiber ile 1 miktar da tuz ilâve ederek, bir çatalla hepsini iyice ezmek suretile bunları birbirleriyle halletmeli sonra da elde edilen bu içi, üstünden taşarcasma, biraz bombemsi olarak içlerini oymuş olduğumuz yumurta beyazlarının içlerine doldurmalı, sonra da, içlerini doldurmuş olduğumuz bu yumurtaları, doldurulmuş tarafları üste getirilmiş olarak, muntazam fasıllarla bir tabağa döşedikten sonra aralarına da gayet ince kıyılmış 1 yeşil salatayı yerleştirmek suretile tabağı süslemeli ve yanında bir salçalık içinde 3/4 bardak mayonez olduğu halde servis yapmalıdır (yumurtalar devrilmeden tabakta durabilmeleri için, alt taraflarını hafifçe düz olarak kesmelidir).