



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUMURTA DOLMASI

10 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 fincan sirke  
3 yumurta sarısı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı limon suyu  
20 adet kapari çiçeği

Orta boy bir tencerede yumurtaları yerleştirip üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve sirke ilave edin. Yumurtaların seviyesini 3 parmak aşacak kadar kaynar su koyduktan sonra tencereyi harlı ateşe oturtun. 10 dakika kadar kaynayınca kevgirle yumurtaları çıkartıp soğuk su dolu bşr kaptı soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde yumurta sarılarını çırpma teli ile kabarcıca kadar dövün. Kalan tuzu ve biberi ekleyip dövmeye devam edin.Zeytinyağını sicim gibi akıtarak yedirin.Ara sıra limon suyu katın.Tuzunu ve biberini mayonez sosun kontrol edin. Yumurtaların kabuklarını soyup enlemesine ikiye kesin.Dik durabilmeleri için altlarını bıçakla düzleştirin. Sarılarını çıkarıp boşalan yere mayonezi doldurun.En üste kapari çiçeği ile süsleyin.

