



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA DOLMASI

7 adet yumurta  
1 avuç maydanoz yaprağı (ince kıyılmış)  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1/2 çay kaşığı pul biber  
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı

Kaynatıp altını kısıp tıngırdamaya bıraktığımız suda 6 adet yumurtayı 9-10 dakika haşlayalım. Sonrasında 1-2 dakika boyunca oda sıcaklığında suyun içine koyup pişme işlemini durduralım. Kabuklarını soyup ortadan ikiye bölelim.

Sarılarını bir kaşık yardımıyla çıkarıp kenara alalım. Beyazlarını da ayrı bir yerde tutalım.

Sarıları bir çatala ezip ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, pul biber ve arzularsanız farklı otlarla karıştırıp bir harç haline getirelim.

Hazırladığımız harcı tekrar yumurta beyazlarının içine dolduralım. Gevşek değil, sıkışık doldurmaya çalışalım. O sırada 1-2 parmak derinliğinde sıvı yağımızı kızdırmaya başlayalım. Çok yüksek ateş olmasın, orta-yüksek arası kafidir.

Doldurma işlemi tamamlanınca, yumurtaları kenarda çırpılmış 7. yumurtaya önlü arkalı bandırıp, kızartmaya alalım.

Altın sarısı renge ulaşınca yumurtaları kenardaki servis tabağına, altta yağı emmesi için koyduğumuz kağıt havluların üzerine alalım.

Kahvaltılıklar ile beraber çok keyifli gidecek yemeğimiz hazır.

