



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA DOLMASI

5 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı toz biber  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 avuç maydanoz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Uygun bir tencereye yumurtalarımızı alalım, üzerini geçecek kadar su dolduralım.

Ocağı açarak yumurtaları kaynamaya bırakalım.

Suyumuz fokurdamaya başladıktan sonra yumurtaları 6 dakika kaynatalım.

Buradaki süre yumurtalarınızın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir ancak 7-8 dakikayı geçirmemeye özen göstermelisiniz.

Süre onunda ocağı kapatalım ve yumurtalarımızı soğumaya bırakalım.

Yumurtalarımız soğuduktan sonra kabuklarını soyalım ve uzunlamasına ortadan ikiye keselim.

Daha sonra yumurtaların sarılarını beyaz kısmına zarar vermeden çıkartalım ve uygun bir karıştırma kabına alalım.

Yumurtalarımızın sarılarını çatal yardımı ile güzelce ezelim.

Ezdikten sonra üzerine tuz, toz biber, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve zeytin yağını ilave ederek güzelce karıştıralım.

Güzelce karıştırdıktan sonra yumurta beyazlarının içerisine tatlı kaşığı yardımı ile harcımızdan yerleştirelim.

Malzemelerimiz bitene kadar bu işleme devam edelim.

Hazırladığımız yumurta dolmalarını servis tabağına alarak üzerine küçük küçük doğradığımız taze soğanlarımızı serpiştirelim ve servis edelim.

