



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

Yumurta 4 adet
Taze soğan 1 adet
Maydanoz 1 tutam
Krem peynir 1,5 yemek kaşığı
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı

Yumurtaları haşlayın, soğutun ve kabuklarını soyun. Yarıya bölün ve sarılarını ayırın.
Yumurta sarılarını ince ince doğranmış yeşillikler, krem peynir, zeytinyağı, pul biber, karabiber ve tuz ile ezin.
Karışımı yumurta beyazlarına doldurun.
Fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.
