



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

5 adet yumurta
100 gr. beyaz peynir
2 kařık yoęurt
2 kařık zeytin ezmesi
1 kařık anęuez ezmesi
1 dilim tost ekmeęi
Tuz
Biber

Yumurtaları haşlayıp, katı yapınız. Kabuklarını ayıklayıp, ortadan ikiye bölünüz. Sarılarını çıkarıp ayırınız. Beyazların altlarından biraz kesip, düzleştiriniz. Bir servis tabağına oturtmasını sağlayınız. Aynı yerde önce tost ekmeğini ufalayıp yoğurtla karıştırınız. İçine peyniri katıp eziniz. Yumurta sarılarını ilave edip ezmeye devam ediniz. Zeytin ezmesi ve anęuez ezmesini katıp karıştırınız. Tuzunu, biberini istediğiniz ölçüde katınız. Çok az zeytinyağı ekleyip karışımı macun kıvamında bütünleşiriniz. Yaptığınız bu karışımı, yumurta beyazlarının içine doldurunuz. Üzerini dereotu yaprakıklarıyla süsleyiniz. Tabağın kenarlarına yeşil zeytin ve kara zeytin serpiştirerek, kırmızı turpla süsleyerek ikram ediniz.
