



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA DOLMASI

4 yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir
1 tatlı kaşığı yoğurt
yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
1/4 demet maydanoz
karabiber
tuz

Yumurtaları içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın, kaynama suyunu dökün, yeni soğuk su koyup içinde bekletin. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, dikiş ipliği veya çok keskin bir bıçak ile herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Beyaz kısımlarını zedelemeyen, küçük bir kaşıkla sarıların çıkartın, tabakta düz durabilmeleri için de yarım yuvarlakların alt kısımlarını bıçakla yarım santim kesin ve bir tabağa dizin. Bir kasede çıkardığınız katı yumurta sarıları, zeytinyağı, beyaz peynir, yoğurt, kırmızı biber, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi iyice ezerek karıştırın, beyazların içine doldurun. Yumurta sarılarına peynir ve yoğurt yerine tonbalığı veya zeytin ezmesi de katabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.02.2023