



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

3 adet yumurta
1 taze soğan
50 gr kaşar peyniri
maydanoz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı tereyağı

3 yumurta bir kap içinde su iyice kaynatılarak pişirilir. Katı olan yumurtaların kabukları soyulur. Yumurtalar, üste yakın yerinden ikiye kesilir. Bir kaşık ile beyazını bozmadan sarıları dikkatle alınır ve bir kaptaki çatalla ezilir. Kaşar peyniri ince rende ile rendelenir. Evvelce ezilmiş yumurta ve bir çay kaşığı tereyağı ile birlikte karıştırılır. Tuz, karabiber, doğranmış maydanoz ve taze soğanın yalnız beyaz kısmı eklenerek bir daha karıştırılır. Bir kaşık ile yumurtanın beyazının ortasına yerleştirilir. Taze soğanın yeşil kısmı süs olarak yumurtanın üstüne konur.