



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

10 adet yumurta
Yarım litre süt
100 gr. tereyađı
70 gr. un
75 gr. kařar peyniri
Bir demet maydanoz
Biraz kırmızı biber

Yumurtalar yıkanır, haşlanır. Kabukları soyularak enine olarak ikiye kesilir. Sarıları ayrılarak elekten geçirilir. Tuz, biber, kıyılmış maydanoz, biraz rendelenmiş peynir sarıya ilâve edilerek karışırılır. Yumurtaların içine doldurulur. 70 gr. un 70 gr. tereyağı, yarım litre süt ile beyaz salça yapılır. Yarisı bir güvece konur. zerine yumurtalar yerleştirilir. Kalan salça dökülerek rendelenmiş peynir serpilir. Kalan yağ eritilerek üzerine dökülür. Yemek zamanına 15 dakika kala üzeri fırında kızartılır.