



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

- 1) 5 adet yumurtayı kaynar suya atıp 9 dakika haşlayarak soğuk soğutup soyunuz.
 - 2) Yumurtaları 4'e veya ortadan 2'ye bölünüz ve sarılarını ayırınız. Beyazlarının altlarını hafif kesip bir bezin üzerine bir tepsiye dizin.
 - 3) Yumurta sarılarını ince süzgeçten geçirip içine 1,5 çorba kaşı tepeleme tereyağı veya yağ, 1/2 limon suyu, az kırmızıbiber, az tuz ilave ediniz.
 - 4) Çırpma teliyle iyice karıştırınız. Bir sıkma torbası takılı tırtılı duyla yumurtaların içine dikkatlice sıkınız ve uçlarına yeşil zeytinden yarımşar olarak koyunuz.
-